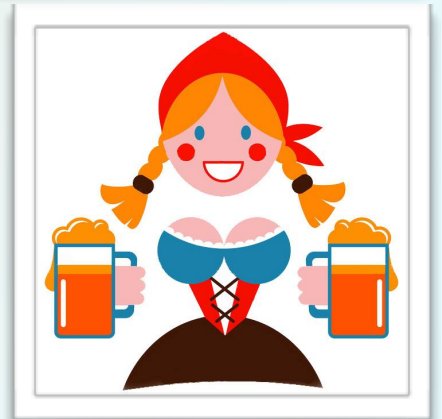


DBB - LEWIS AND CLARK

Ingredienten	2,5 L/KG
8000 gram	Pale mout 7 EBC
400 gram	Cara Munich mout 90 EBC
400 gram	Cara Pils mout 4 EBC
Maischen	60 minuten op 67 graden
	2 minuten op 78 graden



500 gram	Glucose / dextrose poeder	90 minuten meekoken
30 gram	Columbus hop 15,8%	90 minuten meekoken
23 gram	Columbus hop 15,8%	45 minuten meekoken
30 gram	Simcoe hop 13,2%	30 minuten meekoken
75 gram	Simcoe hop 13,2%	Vlam uit / whirlpool
30 gram	Centennial hop 9,6%	Vlam uit / whirlpool

Koudhoppen

30 gr	Columbus 15,8%	12-14 dagen	8 gr	Columbus 15,8%	5 dagen
30 gr	Centennial 9,6%	12-14 dagen	8 gr	Centennial 9,6%	5 dagen
30 gr	Simcoe 13,2%	12-14 dagen	8 gr	Simcoe 13,2%	5 dagen

2 buisjes	White Labs WLP001 California Ale gist
22 liter	Maiswater
13,5 liter	Spoelwater

SG	1060-1070	Brouw datum	
Alcohol	6-7%	Batch#	
IBU	90-95	Kook / Begin SG	/
EBC	23	Datum op gistfles / SG	/
Kooktijd	90 minuten	Bottel datum / inhoud	/
Volume	22 liter	Eind SG / alcohol	/
Rendement	65%	Suiker / liter	/
Biertype	DIPA	Aantal flessen	