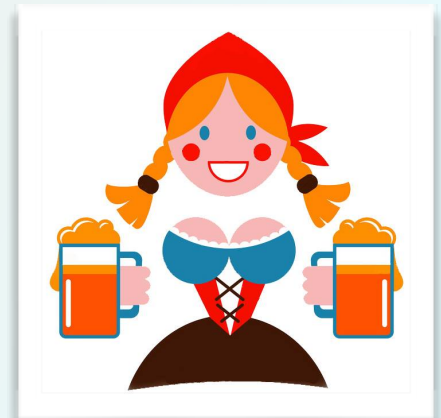


DBB - LUCILLE

Ingredienten	2,6 L/KG
6700 gram	Swaen Pilsnout 3 EBC
1100 gram	Dingemans Biscuit MD 50-70 EBC
700 gram	Dingemans Aroma 150 MD 150 EBC
Maischen	60 minuten op 64 graden



Kooktijd	60 minuten	
88 gram	Summit hop 17%	60 minuten koken
1500 gram	Moutextract 80 EBC	60 minuten koken
88 gram	Willamette hop 5,5%	20 minuten koken
1500 gram	Kristalsuiker	10 minuten koken

2 zakjes	Verse White Labs WL099 gist 24 uur roeren met 1500 gram voeding
22 liter	Maiswater
14,2 liter	Spoelwater

Verwacht		Brouw datum	
SG	1090-1120	Batch#	
IBU	175	Begin SG	
Volume	25 liter	Datum gistfles / SG	
		Bottel datum	
Opmerking		Eind SG / alcohol	
Biertype: Barley Wine		Suiker / liter	
Partial mash brouwsel		Aantal flessen	