

DBB - STILTE VOOR DE STORM

Ingredienten (3,5 L/KG)

3900 gram	Palemout 5 EBC
1300 gram	Maisvlokken
350 gram	Rijstvlokken (De Halm)
Rijstvlokken 10 minuten koken en 10 minuten wellen	

Een Cream Ale
Ingrediënten voor 26 liter bier

90 minuten	Koken	
20 gram	Willamette hop	60 minuten meekoken
20 gram	Hallertau hetsbrucker hop	60 minuten meekoken
2 zakjes	Safale US-05 gist	
5 stuks	Schil van limoenen, 5 dagen in lagerfles	
19,5 liter	Maiswater	
16,6 liter	Spoelwater	

Maisschema

90 minuten	67 graden
Begin SG	Verwacht 1030-1035

Metingen

SG begin spoelen	
SG einde spoelen	
SG begin koken	
SG einde koelen	

Brouw datum

Batch#

Berekend IBU

Datum op gistfles

Bottel datum

Eind SG / alcohol

Suiker / liter

Aantal flessen

Opmerking