

DBB - SWEET ANGEL TRIPEL

Zoete honing tripel
Ingrediënten voor 18 liter bier

Ingrediënten	
5000 gram	Pilsmout 3 EBC
1600 gram	Tarwemout 4 EBC
400 gram	Aromamout 50 EBC

45 gram	Hallertau Mittelfruh hop	80 minuten meekoken
350 gram	Honing (of 1 pot)	10 minuten meekoken
125 gram	Rietsuiker	10 minuten meekoken
20 gram	Saaz hop	10 minuten meekoken
4 gram	Iers mos	10 minuten meekoken
4 stuks	Gekneusde koriander	10 minuten meekoken
1 zakje	Wyeast 1214 XL Belgian abbey gist	
18 liter	Maiswater	
14 liter	Spoelwater	

Maisschema	
10 minuten	52 graden
15 minuten	63 graden
35 minuten	72 graden
2 minuten	78 graden
80 minuten	koken