

DBB - SWEET ANGEL TRIPEL

Ingrediënten (2,7 L/KG)

| | |
|-----------|-------------------|
| 7200 gram | Pilsmout 3 EBC |
| 510 gram | Tarwemout 4 EBC |
| 510 gram | Munichmout 15 EBC |

Zoete toegankelijke tripel
Ingrediënten voor 24 liter bier

| | | |
|------------|---------------------------|---------------------|
| 47 gram | Hallertau Mittelfruh hop | 65 minute koken |
| 20 gram | Hallertau Hersbrucker hop | 10 minuten meekoken |
| 5 gram | Iers mos | 10 minuten koken |
| 5 gram | Gekneusd korianderzaad | 10 minuten koken |
| 900 gram | Honing (of 2 potten) | Flame off |
| | | |
| 2 zakjes | US-05 of Westmalle gist | |
| | | |
| 21,7 liter | Maiswater | |
| 14,3 liter | Spoelwater | |

Maisschema

| | |
|------------|--------------------|
| 75 minuten | 68 graden |
| | |
| 65 minuten | koken |
| | |
| Begin SG | Verwacht 1070-1080 |

Brouw datum

Batch#

Begin SG

Datum op gistfles

Bottel datum

Eind SG / alcohol

Suiker / liter

Aantal flessen

Opmerking