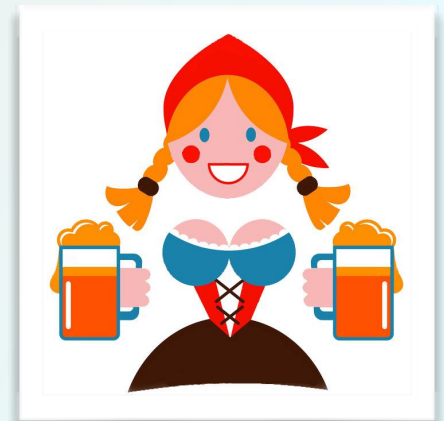


DBB - THE GREAT WANHEDA

Ingredienten	(2,2 L/KG)
7500 gram	Swaen Munich light mout 12-15 EBC
2000 gram	Swaen Pilsner mout 3 EBC
1000 gram	Gold Swaen Munich dark mout 130-160 EBC
Maischen	60 minuten op 68 graden



Kooktijd	90 minuten	
55,5 gram	Hallertau Mittelfruh hop	60 minuten meekoken
18 gram	Hallertau Mittelfruh hop	30 minuten meekoken
2 zakjes	Wyeast 2124 gist	
Deze gist heeft een diacetyl rust nodig na de hoofdvergisting		
20,5 liter	Maiswater	
16 liter	Spoelwater	

Verwacht	
SG	1070-1090
IBU	18
Volume	23 liter

Opmerking	
Biertype: Doppelbock	
Amerikaans maisch schema	

Brouw datum	
Batch#	
Begin SG	
Datum op gistfles / SG	
Bottel datum / inhoud	
Eind SG / alcohol	
Suiker / liter	
Aantal flessen	