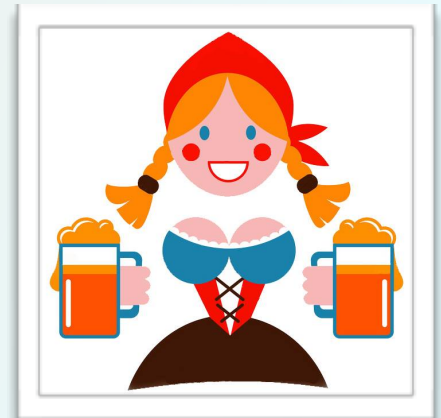


# DBB - UHTRED of BEBBANBURG



<b>Ingredienten</b>	<b>2,7 L/KG</b>
7000 gram	Swaen Pilsnout 3 EBC
700 gram	Dingemans Tarwemout 3 EBC
250 gram	Dingemans SpecialB mout 300 EBC
<b>Maischen</b>	75 minuten op 63 graden

<b>Kook tijd</b>	<b>90 minuten</b>	
30 gram	Saaz hop 3,3%	90 minuten meekoken
15 gram	Saaz hop 3,3%	60 minuten meekoken
34 gram	Styrian Golding hop 3,4%	15 minuten meekoken
25 gram	Korianderzaad	10 minuten meekoken
25 gram	Bittere sinaasappelschil	10 minuten meekoken
7 gram	Paradijszaad	5 minuten meekoken

1 zakje	Mangrove Jack's M29 French Saison gist (21 dagen op 26-32 gr)
1 buisje	WLP648 Brett Bruxelles Trois Vall gist (60 dagen nagisten op 21-30 gr)
22 liter	Maiswater
12,9 liter	Spoelwater

<b>Verwacht</b>	
SG	1055-1065
IBU	22
EBC	26
Volume	22 liter

<b>Opmerking</b>	
Biertype: Saison	

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