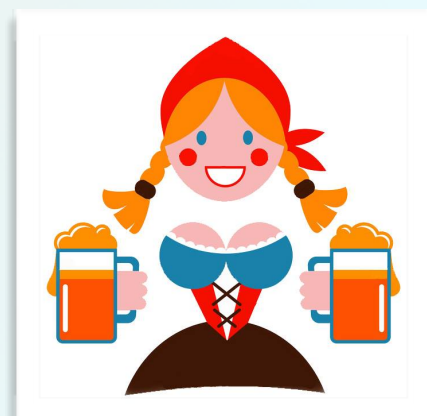


DBB - CARPE FUCKING DIEM

Ingredienten	1,5 L/KG
11000 gram	Swaen Pils mout 3 EBC
900 gram	Swaen Munich Light mout 14 EBC
400 gram	Dingemans Cara 120 MD
290 gram	BlackSwaen Chocolate B 850 EBC
290 gram	BlackSwaen Black 1000-1250 EBC
230 gram	Weyermann Carafa Special T2 1100-1200 EBC
Maischen	90 minuten op 68 graden



1000 gram	Mout extract poeder amber 19 EBC	60 minuten koken
40 gram	Summit hop 14,5%	60 minuten koken
20 gram	Summit hop 14,5%	10 minuten meekoken
2,5 gram	Wyeast gistvoeding oplossen in warm water	10 minuten meekoken

20,5 liter	Maiswater
22,5 liter	Spoelwater
2 zakje	Lallemand Nottingham, 24 uur roeren met 150 gr mout extract
50-75 gram	Amerikaans eiken per 10 liter. Toasted, charred, soaked

Kooktijd	180 minuten	Brouw datum	
Rendement	60-65%	Batch#	
SG	1100-1130	Begin SG	
Alcohol	12-14%	Datum gistfles / SG	
IBU	61	Bottel datum / inhoud	
EBC	118	Eind SG / alcohol	
Volume	18-19 liter	Suiker / liter	
Biertype	Imp. Stout	Aantal flessen	