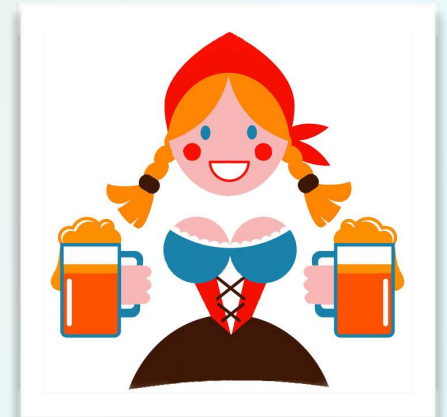


DBB - BELLY WARMER V2

Ingredienten (3 L/KG)

6800 gram	Palemout 7-9 EBC
700 gram	Munich Light 14 EBC
400 gram	Cara mout 120 EBC
300 gram	Carafa 900 EBC
Maischen	40 minuten op 68 graden
	20 minuten op 73 graden
	2 minuten op 78 graden
24,6 liter	Maischwater
6,2 liter	Spoelwater



Kooktijd	60 minuten	
19 gram	Northern Brewer hop	60 minuten meekoken
7 gram	East Kent Golding hop	60 minuten meekoken
10 gram	Hallertau Hersbrucker hop	60 minuten meekoken
22 gram	East Kent Golding hop	10 minuten meekoken
1000 gram	Kristalsuiker	10 minuten meekoken
11 gram	Hallertau Hersbrucker en East Kent hop	Vlam uit
2 liter	Opgekweekte La Trappe of Westmalle dubbel gist	

Verwacht	
SG	1070-1090
IBU	25
Volume	19 liter

Opmerking	
Biertype: Quadrupel	
Recept volgens het boekje	

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