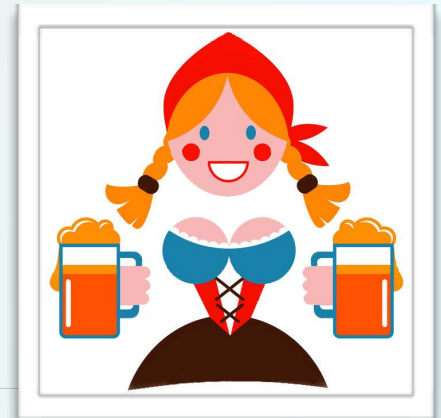


DBB - BEYOND THE WALL

Ingredienten	1,6 L/KG
10 kilogram	Golden Promise mout 5 EBC
2500 gram	Dingemans Biscuitmout 50-70 EBC
200 gram	Zwarte mout 1400 EBC
Maischen	75 minuten op 68 graden



Kook tijd	75 minuten	
35 gram	Magnum hop 13,2%	60 minuten meekoken
15 gram	Saaz hop 3,3%	60 minuten meekoken
80 gram	Kaneel	5 minuten meekoken
20 gram	Gemberpoeder	5 minuten meekoken
20 gram	Gemalen nootmuskaat	5 minuten meekoken
10 gram	Gemalen kruidnagel	5 minuten meekoken
10 gram	Piment	5 minuten meekoken
Maak een kruidenmengsel met bovenstaande kruiden		

2 zakjes	Mangrove Jack's M15 Empire Ale gist (14 dagen op 21 gr)
20 liter	Maiswater
18 liter	Spoelwater

SG	1080-1090	Brouw datum	
IBU	25	Batch#	
EBC	68	Begin SG	
Volume	22 liter	Datum op gistfles / SG	
Type	Winterbier	Bottel datum / inhoud	
Gebruik 50 gram van bovenstaand kruidenmengsel en 100 gram vanille extract tijdens het bottelen		Eind SG / alcohol	
		Suiker / liter	
		Aantal flessen	