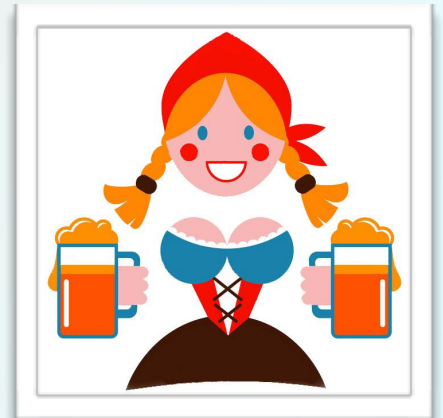


DBB - LUCILLE

Ingredienten	2,6 L/KG
6700 gram	Swaen Pilsnout 3 EBC
1100 gram	Dingemans Biscuit MD 50-70 EBC
700 gram	Dingemans Aroma 150 MD 150 EBC
Maischen	60 minuten op 64 graden



88 gram	Summit hop 17%	90 minuten koken
1500 gram	Moutextract 80 EBC	60 minuten koken
1500 gram	Kristalsuiker	10 minuten koken
88 gram	Willamette hop 5,5%	Flame off, whirlpool

2 buisjes	White Labs WL099 gist. 24 uur roeren met 1500 gram voeding
22 liter	Maiswater
14 liter	Spoelwater

Kooktijd	90 minuten	Brouw datum	
SG	1080-1095	Batch#	
Rendement	65%	Begin SG	
IBU	158	Datum gistfles / SG	
EBC	37	Bottel datum / inhoud	
Volume	24 liter	Eind SG / alcohol	
Biertype	Barley Wine	Suiker / liter	
Partial mash brouw methode		Aantal flessen	