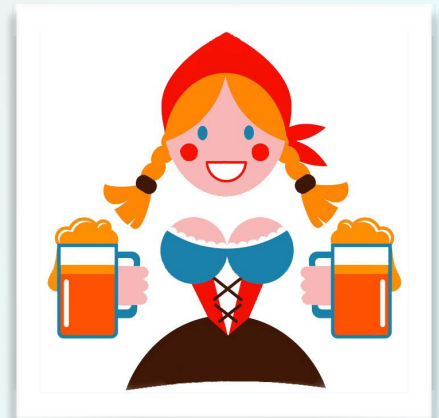


DBB - I NEED MY SPACE

Ingredienten	2,5 L/KG
8000 gram	Swaen Pils mout 3 EBC
1000 gram	Swaen Munich Light mout 14 EBC
Maischen	15 minuten op 60 graden
	60 minuten op 65 graden
	5 minuten op 80 graden



67 gram	Saaz hop 3,3%	60 minuten koken
680 gram	EK Golding hop 5,7%	30 minuten koken
1000 gram	Kristal suiker	10 minuten meekoken
33 gram	Saaz hop 3,3%	3 minuten meekoken

1 zakje	Fermentis BE-256 Safbrew Abbey
23 liter	Maiswater
17 liter	Spoelwater

Kooktijd	70 minuten	Brouw datum	
SG	1075-1090	Batch#	
Rendement	75%	Begin SG	
IBU	24	Datum gistfles / SG	
EBC	12	Bottel datum / inhoud	
Volume	27 liter	Eind SG / alcohol	
Biertype	Tripel	Suiker / liter	
		Aantal flessen	