

DBB - SmaSH PALE ALE

Ingredienten	3,8 L/KG
6000 gram	Swaen Pilsnout 3 EBC
300 gram	Swaen Pilsnout 3 EBC roasted
Mout 10-15 minuten roosteren op 180 graden	
Maischen	60 minuten op 68 graden



12 gram	Summit hop 14,9%	60 minuten koken
12 gram	Summit hop 14,9%	45 minuten koken
8 gram	Summit hop 14,9%	15 minuten koken
8 gram	Summit hop 14,9%	5 minuten koken
60 gram	Summit hop 14,9%	Flame off, whirlpool
100 gram	Summit hop 14,9%	5 dagen koud hoppen

2 zakjes	Lallemand Nottingham gist
24 liter	Maiswater
13 liter	Spoelwater

Kooktijd	60 minuten	Brouw datum	
SG	1.040-1.050	Batch#	
Rendement	65%	Begin SG	
IBU	40	Datum gistfles / SG	
EBC	9	Bottel datum / inhoud	
Volume	27 liter	Eind SG / alcohol	
Biertype	American Pale Ale	Suiker / liter	
Single Malt and Single Hop		Aantal flessen	

WWW.DEBRAKKEBROUWER.NL
100% Handcrafted, 100% Experimental