

DBB - REALITY CZECH

Heldere Pilsener

Ingrediënten voor 24 liter bier

Ingrediënten

5900 gram	Palemout 7-9 EBC
500 gram	Munichmout 20 EBC

100 gram	Saaz hop	60 minuten meekoken
33 gram	Saaz hop	10 minuten meekoken

1 zakje	Wyeast 2278 Czech Pilsener
22 liter	Maiswater
17 liter	Spoelwater

Maisschema

10 minuten	54 graden
60 minuten	66 graden
10 minuten	73 graden
1 minuut	78 graden
60 minuten	koken

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