

DBB - WESTENWIND XII V2

Ingredienten (2 L/KG)

8700 gram	Swaen Pilsnout 3 EBC
650 gram	Caramunich mout 90 EBC
500 gram	Aromamout 50 EBC
150 gram	Special B 350 EBC
100 gram	BlackSwaen Blackmout 1325 EBC

Maischen	90 minuten op 68 graden
20 liter	Maischwater
18-22 liter	Spoelwater



Kooktijd	90 minuten	
30 gram	Northern Brewer hop 8,4%	90 minuten meekoken
40 gram	Styrian Golding hop 3,4%	30 minuten meekoken
40 gram	Hallertau Hersbrucker hop 4,6%	30 minuten meekoken
1000 gram	Donkere Kandijsiroop 250 EBC	10 minuten meekoken
500 gram	Kristalsuiker	10 minuten meekoken
2 zakjes	Wyeast 3787 Trappist High Gravity gist	

Verwacht

SG	1.080-1.100
IBU	39
EBC	75
Volume	20-23 liter

Opmerking

Biertype: Quadrupel
Rendement 65%

Brouw datum

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