

Dubbel

Brouwer: Jan Passieux

Prijs: ONK 2006 1^e prijs klasse D

Berekend EBU 22

Berekend ECB 41

Brouwhoeveelheid: 10 L

Ingredienten:

- Pilsnout	2000 gr	3 EBC
- Special B	250 gr	350 EBC
- Tarwevlokken	100 gr	4 EBC
- Bruine Kandijnsuiker	400 gr	

- Hop

* Styrian Goldings 5,1 %	40 gr	FWH
--------------------------	-------	-----

* Tettnanger 4,3 %	100 gr	30 min
--------------------	--------	--------

Gist

* Wyeast 3787

Maischwater 8,2 L

Beslagdikte 3,5 L/kg

Maischschema

- 60 gr 45 min

- 70 gr 15 min

- 78 gr 2 min

Koken 90 min

Begin sg 1070

Eind sg 1010

.