

QUADRUPEL(1)

Brouwer: Richard Schrijver

Prijs: ONK 2010 1^e prijs klasse D

Brouwhoeveelheid: 42 L

Ingredienten:

- Pilsnout	7560 gr	7 EBC
- Amber	5080 gr	50 EBC
- Tarwemout	2122 gr	3 EBC
- zwarte mout	250 gr	1200 EBC
- rookmout	100 gr	
- Witte Kandijnsuiker	2000 gr	
- Kristal suiker	100 gr	

- Hop		
* Admiraal 12%	50 gr	FWH

- Gist		
* 4 flesjes Wesmalle dubbel		

Maischwater	37 L
Spoelwater	26 L

Maischschema:

- 52 gr	stort
- 60 gr	40 min
- 72 gr	15 min
- 78 gr	2 min

Koken	90 min
-------	--------

Bottelsuiker	7 gr/L
--------------	--------

Brouwdatum	21-11-2009
Begin sg	1092
Eind sg op 12-12-2009	1022
Botteldatum	22-12-2009
Alc %	9,9