

TRIPEL

Brouwer: Richard Schrijver
Prijs: ONK 2010 3^e prijs klasse C

Brouwhoeveelheid: 40 L

Ingredienten:

- Pilsnout	8000 gr	3 EBC
- Munchener	400 gr	15 EBC
- Tarwemout	400 gr	3 EBC
- Tarwevlokken	880 gr	
- Havervlokken	2000 gr	
- Witte Kandijnsuiker	2000 gr	
- Kristal suiker	800 gr	
- Hop		
* Saaz 3,8 %	44 gr	10 min
* Challenger 6,6 %	60 gr	FWH 75 min
* Hallertau Hers 3,4 %	40 gr	10 min
- Kruiden		
* Ierse Mos	1 gr	25 min
* Koriander	18 gr	10 min
* Sinasappelschil	14 gr	10 min

Gist

* Wyeast 3787

Maischwater 32 L
Spoelwater 26 L

Maischschem

- 62 gr 30 min
- 72 gr 30min
- 78 gr 2 min

Koken 90 min

Brouwdatum 23-01-2010
Begin sg 1070
Eind sg op 29-01-2010 1016
Botteldatum 14-02-2010
Alc % 7,7

Opmerkingen:

Tarwe- en havervlokken eerst verstijfselen op 100 gr gedurende een half uur.
en toegevoegd bij 62 gr.