

Strong IPA

Brouwer: Rogier Uijtdehaag
Prijs: ONK 2009 1^e prijs klasse C

Brouwhoeveelheid: 16,5 L

Ingredienten:

- Pilsnout	2200 gr	3 EBC
- Pale Ale	2500 gr	8 EBC
- Aromamout	300 gr	60 EBC
- Kristalsuiker	400 gr	
- Hop		
* Amarillo 10 % pellets	50 gr	FWH
* Amarillo 10 % pellets	15gr	Dryhop (2 weken)

Gist

* Safale US-05

Maischwater 25 L
Spoelwater 2,5 L

Maischschema

- 65 gr 90 min
- 78 gr 2 min

Koken 70 min

Brouwdatum 18-01-2009
Botteldatum 06-02-2009
Vergistingstemp kamertemp
Begin sg 1060
Eind sg na 5 dagen 1006

.