

Barley Wine

Brouwer: Wim van Vossen
Prijs: ONK 2012 2^e prijs klasse D
Gewenst EBU 55

Brouwhoeveelheid: 40 L

Ingredienten:

- Pilsnout	13000 gr	3 EBC
- Munchener	3600 gr	5 EBC
- Chocolademout	40 gr	1000 EBC
- Zwarte mout	100 gr	1400 EBC
- Zwarte mout ontbitterd	145 gr	1200 EBC

- Hop		
* Hallertau perle 7,8 %	40 gr	80 min
*Challenger 6,5 %	100 gr	10 min
- Gele basterdsuiker	1200 gr	10 min

Gist

* Wyeast 1728

Maischwater	50 L
Spoelwater	20 L

Maischschema

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

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

Bottelsuiker	8 gr/L
--------------	--------

Brouwdatum	04-03-2011
Begin sg	1100
Vergistingstemp	20 gr
Eind sg op 10-03-2011	1020
Lageren van 18-03 tot 29-03	
op 6 gr	
Botteldatum	29-03-2011
Alc %	11,4

Opmerkingen:

.