

## Quadrupel

Brouwer: Wim van Vossen  
Prijs: ONK 2012 1<sup>e</sup> prijs klasse D  
Gewenst EBU 25

Brouwhoeveelheid: 40 L

### Ingredienten:

- Pilsnout	14000 gr	3 EBC
- Caramelmout	1900 gr	120 EBC
- Chocolademout	40 gr	800 EBC
- Rietsuiker	800 gr	1400 EBC
- Zwarte mout ontbitterd	145 gr	1200 EBC

- Hop		
* Hallertau korrels 7,8%	17 gr	FWH
*Goldings 5,2 %	19 gr	60 min
*Saaz korrels 4,5%	28 gr	60 min

- Bruine Kandijdsuiker 800 gr

- Gist  
  \* Wyeast 1762

Maischwater 36 L  
Spoelwater 36 L

### Maischschema

- 56 gr	15 min
- 60 gr	25 min
- 63 gr	30 min
- 68 gr	15 min
- 78 gr	2 min

Koken 90 min

Bottelsuiker 8 gr/L

Brouwdatum 21-01-2012  
Begin sg 1100  
Vergistingstemp 21 gr  
Eind sg op 10-03-2011 1012  
Lageren van 05-02 tot 05-03  
op 5 gr  
Botteldatum 05-03-2012  
Alc % 12,4

.