

<b>Brouwer</b>			<b>brouwdatum</b>	2004
<b>Biertype</b>	Dubbel		<b>SG gewenst</b>	1062
<b>Doel volume (L)</b>	10		<b>EBU gewenst</b>	25,0
<b>Alc % gewenst</b>	7,5			
<b>Mout</b>		<b>%</b>	<b>gram</b>	<b>EBC</b>
1	Pils	59,7	1600	3
2	Munchener	28,0	750	15
3	Caramout	11,2	300	120
4	Chocolademout	1,1	30	800
5				
	totaal		2680	
<b>Suiker</b>	bruine kandjijsuiker		250	
<b>Hop</b>	<b>soort</b>	<b>% alfazuur</b>	<b>gram</b>	<b>tijdstip toevoegen</b>
1	Hallertau Perle	7,6	13	na 10 min
2				
3				
4				
<b>Kruiden</b>		<b>gram</b>		
1	Koriander	0		
2	Paradijszaad	0		
3	sinasappelschil	0		
4				
<b>maischema</b>		<b>min</b>		<b>liter</b>
1	55 gr	10	<b>Maischwater</b>	11
2	61-63 gr	45	<b>Spoelwater</b>	6
3	73-75 gr	15		
4				
<b>Kooktijd</b>		90		
<b>Gist</b>	Wyeast 3787	Westmalle		
	Wyeast 1214	Chimay		
	Wyeast 1762	Rochefort		
Gist temperatuur gr C	?			
<b>SG</b>				
<b>Eind</b>	1010			
<b>bijzonderheden</b>				