

<b>Brouwer</b>	Bert Ton		<b>brouwdatum</b>	maart 2014
<b>Biertype</b>	blond		<b>SG gewenst</b>	1055
<b>Doel volume (L)</b>	10		<b>EBU gewenst</b>	35,0
<b>Alc % gewenst</b>	7			
<b>Mout</b>		<b>%</b>	<b>gram</b>	<b>EBC</b>
1	Pils	85,0	2890	3
2	Amber	2,5	85	50
3	Cara cristal	0,0	0	120
4	Tarwe	12,5	425	3
5				
	totaal		3400	
<b>Suiker</b>				
<b>Hop</b>	<b>soort</b>	<b>% alfazuur</b>	<b>gram</b>	<b>tijdstip toevoegen</b>
1	Magnum	10,7	11	na 10 min
2	Saaz	3,15	8	na 10 min
3				
4				
<b>Kruiden</b>		<b>gram</b>		
1	Koriander	5		na 60 min
2	Paradijszaad	0		
3	sinasappelschil	4		na 60 min
4				
<b>maischschema</b>		<b>min</b>		<b>liter</b>
1	55 gr	10	<b>Maischwater</b>	11
2	61-63 gr	30	<b>Spoelwater</b>	6
3	73-75 gr	20		
4				
<b>Kooktijd</b>		70		
<b>Gist</b>	Safale 04	korrelgist		
Gist temperatuur gr C	19			
<b>SG</b>				
<b>begin filteren</b>	1068	<b>begin koken</b>	1060	
<b>na koelen</b>	1058	<b>eind</b>	1010	
<b>Alc % werkelijk</b>	6,9			
<b>bijzonderheden</b>				
gepresenteerd tijdens BBQ 2014				