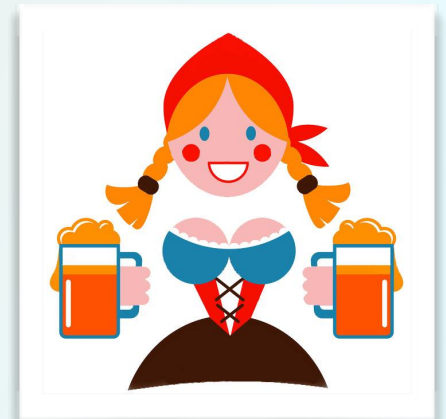


DBB - CASCADE PALLIE ALLIE

Ingredienten	3,2 L/KG
5500 gram	Pilsmout 3 EBC
1000 gram	Palemout 7-9 EBC
Maischen	60 minuten op 66 graden
	20 minuten op 77 graden



Kooktijd	65 minuten	
35 gram	Cascade hop 5,5%	60 minuten meekoken
17 gram	Cascade hop 5,5%	30 minuten meekoken
9 gram	Verse Cascade hop 5,5%	15 minuten meekoken
9 gram	Verse Cascade hop 5,5%	0 minuten meekoken
1 zakje	US-05 Gist	
21 liter	Maiswater	
13,4 liter	Spoelwater	

Verwacht	
SG	1.040-1.050
IBU	27
EBC	9
Volume	24 liter

Opmerking	
Biertype: American Pale Ale	
Rendement: 65%	

Brouw datum	
Batch#	
Begin SG	
Datum op gistfles / SG	
Bottel datum / inhoud	
Eind SG / alcohol	
Suiker / liter	
Aantal flessen	
Opmerking	