**Mei 15**

Brouwer: Pepijn

Streven:

- 8,7 % alcohol

- kleur: 55 EBC (koper)

- bitterheid: 25 EBU (bitterig)

- begin sg: 1074, graden Plato: 18,5

- volume: 50 liter.

Maischen :  
13425 gr. pilsmout (3 ebc)

6480 gr. munchener mout (15 ebc)

1110 gr. caramout (120 ebc)

185 gr. special B (350 ebc)

Hop:

60 gr. Northern Brewer (10,4 %) -> 90 min.

19 gr. Hersbrucker (3,7%) -> 15 min.

Toevoeging:

555 gr. bio bloemenhoning-creme -> 15 min.

Gist:

39 gr. korrelgist. (of 2 blokjes) Safbrew

Water:

48 lit. maischwater

33 lit. spoelwater

Maisschema:

53 graden: 10 min.

63 graden: 40 min.

73 graden: 35 min.

78 graden: 5 min.

Kooktijd: 90 minuten