**Sint Bernardus Abt 12 Quadrupel**

(recept van Pepijn)

Streven:

- 10,5 % alcohol

- kleur: 81 EBC

- bitterheid: 25 EBU (bitterig)

- begin sg: 1095

- volume: 40 liter.

Maischen :

12000 gr. Pilsmout (3 ebc)

3738 gr. Munchener mout (15 ebc)

1193 gr. Aroma mout (50 ebc)

607 gr. Caramout (120 ebc)

119 gr. Geroosterde ongemoute gerst (1100 ebc)

Toevoegingen:

2300 gr. Van Gilse schenkstroop karamel (?? ebc)

650 gr. kristalsuiker

Hop:

52 gr. Challenger (8,2 %) -> 60 min.

11 gr. Fuggies (4,4%) ->20 min.

Gist:

2 zakjes korrelgist. (Safbrew Abbaye)

Water:

44 lit. maischwater

22 lit. spoelwater

Maisschema:

57 graden: 35 min.

63 graden: 35 min.

74 graden: 25 min.

78 graden: 5 min.

Kooktijd: 90 min.