

Whiskey Infused Russian Imperial Stout

ABV	EBU	OG
13%	63	1106

DIT BIER IS

Come unDOnE ontrafelt je bewustzijn, met een beetje pech zit je straks snottend in een hoekje je levenskeuzes te overpeinzen. Gelukkig heb je nog wel de heerlijke complexe samken van chocolade, koffie, vanille en whiskey met een vleugje laurier in je mond. Ingezonden als bier bij de DAVO Clone wedstrijd 2019

BASIS

VOLUME	25L
KOOKVOLUME	35L
ABV	13%
DOEL FG	1012
DOEL OG	1106
EBU	63
EBC	1245
PH	5.4
VERGISTINGS GRAAD	88%

STAPPEN / TIJDEN

	MAISCHEN	
67°C		75 min
78°C		5 min

	VERGISTING	
20°C		

EXTRA

Espresso bonen	100g	10 min
Dark cacao nibs	150g	10 min

Vanillebonen	2	Toevoegen bij lagere
Laurier	1	
Dark cacao nibs	100g	
Whiskey	150ml	Toevoegen bij bottelen

INGREDIENTEN



MOUT

Pale mout	3.44kg
Tarwe mout	0.5kg
Dark Crystal Black	0.07kg
	0.6kg
Geroosterde Gerst	0.75kg
Geroosterde Tarwe	0.25kg



HOP

	(g)	Tijd	Eigenschap
Cascade	38	60 min	Bitter
Cascade	13	30 min	Flavour



GIST

Wyeast 1272 American Ale II

CULINAIR



Blauwe zachte kazen

Bitterballen

Tapas

VERPAKKING



TIP VAN DE BROUWER



Breek de koffiebonen om de maximale smaak te krijgen.