

## Pilsner

ABV	EBU	OG
5,5%	33	1050

### DIT BIER IS

Vodnik is ongefilterd bier en heeft de troebelheid die je normaal alleen krijgt door met een stok in poel helder water te roeren. Alle goede wat op de bodem ligt zit er weer doorheen. Een snufje caramout zorgt net dat beetje extra. Lekker he? En toch drink je pils.

### BASIS

VOLUME	25L
KOOKVOLUME	30L
ABV	5,5%
DOEL FG	1008
DOEL OG	1050
EBU	33
EBC	11
PH	5.6
VERGISTINGS GRAAD	84%

### STAPPEN / TIJDEN

	<b>MAISCHEN</b>	
67°C 78°C		75 min 5 min
	<b>VERGISTING</b>	
15°C		

### EXTRA

### INGREDIENTEN



#### MOUT

Pils mout	6.27kg
Cara mout	0.2kg



#### HOP

	(g)	Tijd	Eigenschap
Magnum	10	90 min	Bitter
Perle	9	90 min	Bitter
Perle	6	30 min	Bitter
Saaz	6	30 min	Bitter
Saaz	13	10 min	Flavour



#### GIST

Fermentis Saflager W-34/70

### CULINAIR



Alles wat je bij je pils lekker vindt

### VERPAKKING



### TIP VAN DE BROUWER

