

Irish Dry Stout

ABV	EBU	OG
4%	41	1040

DIT BIER IS

Phooça. Net als je denkt dat je echt verloren bent is er licht in de duisternis, want de Phooça is duister als de kille, koude nacht, met een EBC van 135 en bitter als chocolade. Niet alle duisternis hoeft zwaar te zijn. Phooça met slechts 4% is je licht die door die duisternis heen leidt.

BASIS

VOLUME	25L
KOOKVOLUME	31L
ABV	4%
DOEL FG	1008
DOEL OG	1040
EBU	41
EBC	135
PH	5.4
VERGISTINGS GRAAD	80%

STAPPEN / TIJDEN

	MAISCHEN	
67°C		60 min
78°C		5 min

	VERGISTING	
20°C		

EXTRA

INGREDIENTEN



MOUT

Maris Otter	3.8kg
Gerst Vlokken	1.3kg
Geroosterde Tarwe	0.2kg
Geroosterde Gerst	0.2kg
Pale Chocolate	0.05kg



HOP

	(g)	Tijd	Eigenschap
Perle	40	60 min	Bitter



GIST

Wyeast 1318 American Ale III

CULINAIR



Chocolade

Spare ribs

VERPAKKING



TIP VAN DE BROUWER

