



#26

# SO SORRY

augustus 2019

## Saison

ABV  
7,7%EBU  
18OG  
1056

### DIT BIER IS

Dit is het bier dat jou laat opstaan. Waarmee je staat voor je acties. Als jij So Sorry wilt zeggen dan doe je dat. En dat is geweldig. Net als het bier dat je in je in hand houdt. Ben je aan het BBQ'en en zijn de steaks verbrand? So sorry. Gelukkig is er nog voldoende salade en stokbrood en daar smaakt het ook prima bij.

### BASIS

VOLUME	25L
KOOKVOLUME	31L
ABV	7,7%
DOEL FG	1000
DOEL OG	1056
EBU	18
EBC	33
PH	5.6
VERGISTINGS GRAAD	100%

### STAPPEN / TIJDEN

	<b>MAISCHEN</b>	
64°C		20 min
67°C		55 min
78°C		5 min

	<b>VERGISTING</b>	
22°C		

### EXTRA

### INGREDIENTEN



#### MOUT

Pils mout	2.16kg
Pale mout	4.61kg
Crystal mout	0.4kg



#### HOP

	(g)	Tijd	Eigenschap
Magnum	8	90 min	Bitter
Saaz	5	90 min	Bitter
Magnum	13	10 min	Aroma
Saaz	6	10 min	Aroma



#### GIST

Wyeast 3068 Weihenstephan

### CULINAIR



#### BBQ

Blauw kaas

### VERPAKKING



### TIP VAN DE BROUWER

