

BURNED TO CINDERS

Export Stout

ABV	EBU	OG
7.5%	43	1080

DIT BIER IS

Agressief brouwen is ons ons niet vreemd en soms moet de fik er in. Vanuit de kale, nog nagloeende, asvlaktes verrijst vaak iets moois. Een gitzwarte Stout. Gebrouwen met de donkerste mouten en laag in de hop. Ongerept, kaal, vernieuwend en dorstlessend. Prima met die cheeseburger van je.

BASIS

VOLUME	15L
KOOKVOLUME	18L
ABV	7.5%
DOEL FG	1026
DOEL OG	1080
EBU	43
EBC	225
PH	4.5
VERGISTINGS GRAAD	70%

STAPPEN / TIJDEN

	MAISCHEN	
53°C		20 min
67°C		55 min
78°C		5 min

	VERGISTING	
22°C		

EXTRA		
Ahorn Sirop	225g	10 min meekoken

INGREDIENTEN



MOUT

Pale	0.9kg
Maris Otter	1.5kg
Dark Crystal	2.2kg
Cara	0.2kg
Dark Crystal	0.2kg
Havervlokken	1.0kg
Brown	0.7kg
Amber	0.1kg
Black	0.06kg
Crystal	0.4kg
Gerookte Tarwe	0.2kg
Geroosterde Gerst	0.06kg
Carafa Special I	0.4kg
Kandijsuiker (donker)	0.3kg
Lactose	0.3kg



HOP

	(g)	Tijd	Eigenschap
First Gold	14	60 min	Bitter
Fuggle	14	60 min	Bitter
Cascade	8	60 min	Bitter
First Gold	19	10 min	Aroma
Fuggle	19	10 min	Aroma



GIST

Fermentis Safbrew S-33

CULINAIR

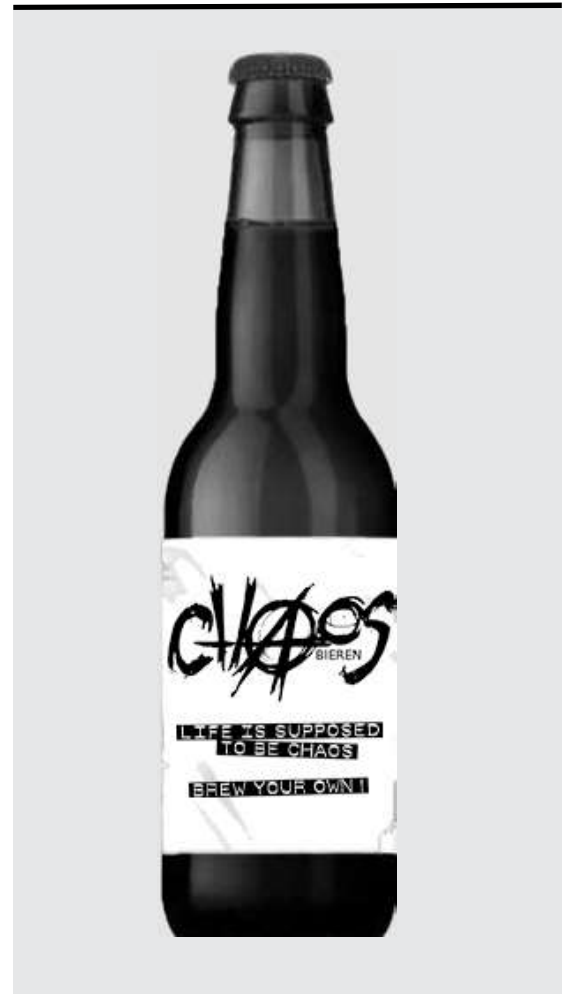


Pulled pork / chicken

Blauwe kaas

Oude kaas

VERPAKKING



TIP VAN DE BROUWER



Neem een klasse B of C Ahorn sirop