

## Pastry Stout

ABV	EBU	OG
9,6%	28	1075



### DIT BIER IS

Ingezonden als bier bij de DAVO Clone wedstrijd 2020. Gedoopt de Joy Ride. Een Belgische Tripel. Fris prikkelend en mooi van schuim. Geniet van dit ritje zolang je kunt. Maar houdt je ogen op de weg. Beter nog. Ga helemaal niet achter het stuur. Alchol in het verkeer dat is nooit een goed idee.


### BASIS


VOLUME	20L
KOOKVOLUME	26L
ABV	9,6%
DOEL FG	1006
DOEL OG	1075
EBU	18
EBC	86
PH	5.1
VERGISTINGS GRAAD	92%

### STAPPEN / TIJDEN

	<b>MAISCHEN</b>	
53°C		10 min
63°C		40 min
73°C		40 min
78°C		5 min
	<b>VERGISTING</b>	
22°C		
	<b>EXTRA</b>	
Korainderzaad	6g	10 min
Karwijzaad	2g	5 min

### INGREDIENTEN

	<b>MOUT</b>	
Pils		3.4kg
Tarwe		1.4kg
Maris Otter		0.7kg
Municher Dark		0.7kg
Kandijsuiker donker		0.4kg
Kristalsuiker		0.3kg

	<b>HOP</b>	
	(g)	Tijd Eigenschap
Perle	25	75 min Bitter
Hallertau	22	30 min Bitter
Perle	20	10 min Bitter

	<b>GIST</b>
Fermentis Safbrew WB-06	

### CULINAIR

	
kipvleugels	
Bittergarnituur	

### VERPAKKING



### TIP VAN DE BROUWER

 maal de zaden in een vijzel