

Pastry Stout

ABV
7,4%

EBU
55

OG
1057

DIT BIER IS

De meest gehoorde vraag na het nuttigen van een overdadige maaltijd. Wat is het toetje? Dat is onze pastry stout what's for dessert. Vloeibare Crème brûlée. Nog even nagloeien op een avond die eigenlijk al niet beter kon.

BASIS

VOLUME	20L
KOOKVOLUME	24L
ABV	7,4%
DOEL FG	1021
DOEL OG	1057
EBU	55
EBC	86
PH	5.1
VERGISTINGS GRAAD	72%

STAPPEN / TIJDEN

MAISCHEN	
52°C	22 min
67°C	85 min
78°C	5 min

VERGISTING	
22°C	

EXTRA

Vanille bonen 2 stuks Toevoegen bij lageren

INGREDIENTEN



MOUT

Maris Otter	3.9kg
Pale Cara	1.2kg
Gerstvlokken	0.6kg
Pale Chocolate	0.3kg
Tarwe	0.2kg
Lactose	0.4kg



HOP

	(g)	Tijd	Eigenschap
Warrior	21	60 min	Bitter
Chinook	24	60 min	Bitter
Cascade	13	0	Whirl



GIST

Danstar Abbeye Belgian Ale

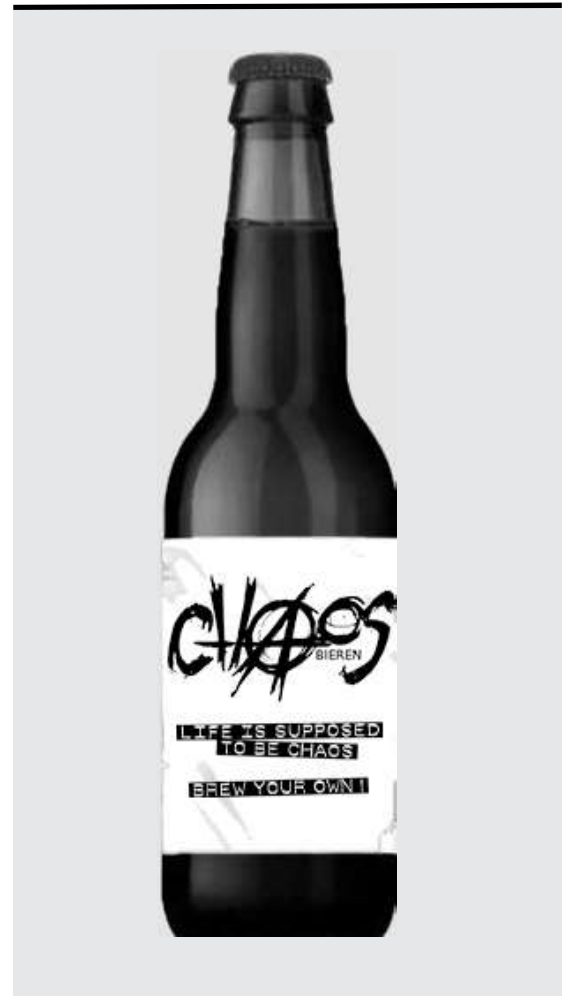
CULINAIR



Chocolade cake

Blauw kaas

VERPAKKING



TIP VAN DE BROUWER



Snij de Vanille bonen in de lengte open