

**Naam bier: Bakker Bier Quadrupel****Brouwdatum: 04 juni YYYY**

Based on WARC by Wil vd Broek

Liters bier: 20L

Begin SG: 1098

Begin Brix: 23,3

Alcohol Percentage: 11%

Eind SG: 1014

Eind Brix: 3,6

Bitterheid: 33 EBU

**Gewichten**

Moutsoort	Aantal gram
Pale Ale mout	5700
Classic	880
Special B	450
CaraAroma	280

Additie	Gram/hoeveelheid	Bakje
Hallertau Hersbrucker (2.3%)	89,09	B1
Saaz (2.5%)	63,75	B1
Moutextract	500,00	B2
Iers mos	2,00	B3
Hallertau Hersbrucker (2.3%)	14,40	B4
Bruine kandij	710,00	B4
Gistvoeding	2,00	B5

Additie	Gram/hoeveelheid	Bakje
Koriander	4,00	B6
Kersen extract	20,00	B7
Walnoten extract	20	B7

**Waterhoeveelheid**

Benodigd Maischwater:	23,4 Liter
Benodigd spoelwater:	7,2 Liter

**Maischschem**

Maisch IN	53°	15 Min
Maisch 1	63°	45 Min
Maisch 2	73°	25 Min
Maisch out	78°	5 Min

**Kookschema**

Naam	Kooktijd	Bakje
Hallertau Hersbrucker (2.3%)	80	B1
Saaz (2.5%)	80	B1
Moutextract	16	B2
Iers mos	15	B3
Hallertau Hersbrucker (2.3%)	10	B4
Bruine kandij	10	B4
Gistvoeding	9	B5
Koriander	5	B6
Kersen extract	1	B7
Walnoten extract	1	B7

**PH correctie**

Naam	Hoeveelheid
CaSO4	0.9 gr
CACl	0.6 gr
MgSO4	1,2 gr
NaCl	1.2 gr
Mash - Lactic@80% 2,6+10%	2.9 ml
Sparge (10L) - Lactic@80% 1,2	1.3 ml

**Opmerkingen**

Moutextract oplossen in water  
 Gistvoeding oplossen in water  
 Kersen/Walnoten nog overleggen hoeveel