

## Indiaase Swaan 3

IPA door Jelle Wybenga

### Mout, soort:

Palemout	8	EBC	9251	gram
Caramunich	123	EBC	407	gram
Carapils (D)	60	EBC	508	gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram

### Hop, soort:

Columbus	16,00	%alfa	11	gram	75	min. Koken
Amarillo	7,00	%alfa	35	gram	75	min. Koken
Summit	17,00	%alfa	11	gram	75	min. Koken
Columbus	16,00	%alfa	10	gram	14	min. Koken
Amarillo	7,00	%alfa	10	gram	14	min. Koken
Summit	17,00	%alfa	10	gram	14	min. Koken
Columbus	16,00	%alfa	10	gram	7	min. Koken
Amarillo	7,00	%alfa	10	gram	7	min. Koken
Summit	17,00	%alfa	10	gram	7	min. Koken

### Gist, soort:

Gist 01 :	WLP001 California Ale	Giststarter:	ja
Gist 02 :		Giststarter:	

### Maisch schema

Temp, graden C	63	73	78		
Tijd, minuten	45	30	2		
Beslag:	1 op	3,5	Maischwater:	35,00	liter
			Spoelwater	16,87	liter
Kooktijd totaal	75	min	Kleur	29	EBC
Begin SG	1065		Bitterheid	70	EBU

### Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)

Vergisting bij 20 graden C, Koudhoppen met 20 gram Columbus, 20 gram Amarillo en 20 gram Summit