

Bolswarder Dubbel:

Dit recept is bedoeld voor plm 40 liter bier (aanvang koken). Eventueel om te rekenen naar kleinere hoeveelheden dus.

3000 gram Pilsnout (3EBC)
2000 gram Cara Munich (150 EBC)
1000 gram Amber (of Munich) (50 EBC)
3500 gram Tarwemout (3 EBC)

Hop: Challenger (8%) 60 gram, vanaf het begin meekoken
Goldinger (4%) 30 gram, de laatste 10 minuten meekoken

Maischwater: 30 liter
Spoelwater: 22 liter

Maisch schema:

45 °C	52 °C	62 °C	72 °C	78 °C
5 min	20 min	45 min	30 min	5 min

De kooktijd bedraagt 70 minuten.

Gist: giststarter, gemaakt met het verse depot van twee flesjes Achel trappist.

Begin SG 1070
Eind SG 1009

Gebotteld 6 weken na het brouwen.