

**Export Stout** (brouwerij EPN, winnaar clubkampioen dec 2020)

Hoeveelheden voor 10 liter koude wort

**Mout, soort:**

Pale Ale	7	EBC	3072	gram
Chocolademout	800	EBC	250	gram
Zwarte mout (ontb.)	1400	EBC	42	gram
Gerst geroosterd	1000	EBC	200	gram
Havervlokken	2	EBC	200	gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram

**Hop, soort:**

Fuggle	4,20	%alfa	35	gram	60	min. Koken
East Kent Golding	4,00	%alfa	10	gram	20	min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken

**Gist, soort:**

Gist 01 :	Wyeast 1084 Irish Ale	Giststarter:	Nee
Gist 02 :		Giststarter:	

**Maisch schema**

Temp, graden C	66	72	78		
Tijd, minuten	54	15	5		
Beslag:	1 op		Maischwater:	10,00	liter
			Spoelwater	6,60	liter
Kooktijd totaal	90	min	Kleur	150	EBC
Begin SG	1082		Bitterheid	37	EBU

**Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)**

--