

<b>Lente bok</b>		<b>SG</b>	<b>plm 1065</b>	
				<b>Liters wort</b>
<b>Mouten</b>	<b>EBC</b>	<b>% bijdrage</b>		<b>10</b>
Pilsmout	3	70,1%		1900
Carahell	22	19,9%		540
Caramunich	120	10,0%		270
		<b>100,0%</b>		<b>2710</b>
<b>Hop</b>	<b>ABZ</b>	<b>type</b>		
Hallertau Mittelfrüh	7	bitter		13
Saaz	4	aroma		5
Gist	zakjes 11,5 gram			
<b>Safale S-33</b>	bovengistend			<b>1</b>
<b>Saflager S-23</b>	ondergistend			<b>1</b>

Maischschema	Temperat uur	duur rust (minuten)
inmaischen, waarbij nog iets aan eiwit afgebroken wordt	58	0
verwarmen, beta-amylase	62	35
verwarmen, alfa-amylase	72	25
verwarmen, inactivering enzymen	78	5

Basis is 10 liter

Hop schema	ABZ	gram	tijd koken (minuten)
Hallertau Mittelfrüh of Perle	6,9	13	70
Saaz	4	5	10

De hoeveelheid toe te voegen hop is uiteindelijk afhankelijk van het alfabitterzuur percentage wat verkrijgbaar is.