

# Ridder Lodewijk Tripel



## **Recept voor 50L**

Begin SG: 1.074

Eind SG: 1.016

Alcohol: 7,5%

Kleur: 7EBC

Bitterheid: 40 IBU

## **Moutstort:**

11.5kg pilsnout 84%

2.2kg suiker 16%

## **Temperaturen:**

Maisch: 67 °C voor 60 minuten

Kooktijd: 60 minuten Hopschema 60 minuten Cascade 30IBU 15  
minuten Cascade 10IBU

## **Gist:**

Fermentis T-58: 55 gram

## **Vergistingstemperatuur:**

20°C

## **Bijzonderheden:**

Het originele recept komt van Marco Geilings en is met toestemming doorontwikkeld.