

# Recept Van Drunen Tripel

---

## Ingrediënten:

7500 gram – Pilsnout 3 EBC  
500 gram – Munichmout 17 EBC  
500 gram – Tarwemout 4 EBC

46 gram – Hallertau Mittelfruh Hop  
22 gram – Hallertau Hersbrucker Hop

16 gram – Koriander  
5 stuks – Kruidnagelen  
500 gram – Rietsuiker  
5 gram – Iers Mos

2 x Wyeast 1762 XL Belgian Abbey II

## MaisSchema:

15 Minuten 42 graden  
10 Minuten 52 graden  
30 Minuten 74 graden  
05 Minuten 78 graden

21 liter Maiswater  
17 liter Spoelwater

## Koken:

46 gram Hallertau Mittelfruh hop - 65 Minuten meekoken  
16 gram gekneusde koriander - 45 Minuten meekoken  
5 stuks Kruidnagelen - 45 minuten meekoken  
22 gram Hallertau Hersbrucker hop - 10 Minuten meekoken  
500 gram Rietsuiker - 10 Minuten meekoken  
5 gram Iers Mos - 10 Minuten meekoken

Dit biertje hebben we gebrouwen in opdracht van “Van Drunen Installatiegroep B.V.” uit Harderwijk. Het is een productie naar een recept van “De Brakke Brouwers” en gebrouwen door de Hierdense Biermannen

