

BREW FERM®

BREWING SHEET

IRISH TAPDANCER



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 19 liter
Maischschem:

voor | **20 L**

65°C	78°C
90 min.	5 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort
Kooktijd: 90 minuten

- hop 1 toevoegen bij het begin van het koken
- hop 2 toevoegen 15 min. voor het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles: 6 g/liter

Tip: indien een donkerdere kleur gewenst is, kan u caramel toevoegen (100 - 200 ml).

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empattage : 19 litres
Schéma de brassage :

pour | **20 L**

65°C	78°C
90 min.	5 min.

Eau de rinçage : rincer jusqu' à 24 litres de moût

Temps de cuisson : 90 minutes

- ajouter le houblon N°1 au début de la cuisson
- ajouter le houblon N°2, 15 min. avant la fin de la cuisson

Fermentation : température optimale : 20 - 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans la bouteille : 6 g/litre

Tuyau : si une couleur plus foncée est désirée, ajouter du caramel (100 - 200 ml).

BREWING SHEET

EN

Mash water: 19 litres
Mash schedule:

for | **20 L**

65°C	78°C
90 min.	5 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 90 minutes

- add hop N°1 at start of boiling
- add hop N°2, 15 min. before end of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation in the bottle: 6 g/litre

Tip: Add some caramel if you want to darken the colour (100 - 200 ml).

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 19 Liter
Maischschem:

für | **20 L**

65°C	78°C
90 Min.	5 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 90 Minuten

Hopfen 1 am Anfang des Kochens hinzufügen

Hopfen 2, 15 min. vor das Kochende hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 6 g/Liter

Tip: Für eine dunklere Farbe: etwas Karamel hinzufügen (100 - 200 ml).

Brewferm® products by Brouwland
Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo - Belgium
T. +32(0)11-40.14.08
www.brewferm.be