

BREW FERM®

BREWING SHEET

BLONDIE



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 21 liter

voor | 20 L

Maischschem:

45°C	62°C	72°C	78°C
10 min.	45 min.	25 min.	5 min.

Spoelwater: naspoeien tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 70 minuten

- hop 1 toevoegen na 10 min. koken
- hop 2 + suiker (glucose) toevoegen 10 min. voor het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

Dry hop: toevoegen tijdens lagering

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles: 7 g/liter

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empattage : 21 litres

pour | 20 L

Schéma de brassage :

45°C	62°C	72°C	78°C
10 min.	45 min.	25 min.	5 min.

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

Temps de cuisson : 70 minutes

- ajouter le houblon N°1 après 10 minutes de cuisson
- ajouter le houblon N°2 + le sucre (glucose) 10 minutes avant la fin de la cuisson

Fermentation : température optimale : 20 - 25°C

Dry hop : ajouter durant la garde

Quantité de sucre pour la refermentation dans la bouteille : 7 g/litre

BREWING SHEET

EN

Mash water: 21 litres

for | 20 L

Mash schedule:

45°C	62°C	72°C	78°C
10 min.	45 min.	25 min.	5 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 70 minutes

- add hop N°1, 10 min. after boiling started
- add hop N°2, + sugar (glucose) 10 min. before boiling ends

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

Dry hop: add during maturation

Quantity of sugar for secondary fermentation in the bottle: 7 g/liter

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 21 Liter

für | 20 L

Maischschem:

45°C	62°C	72°C	78°C
10 Min.	45 Min.	25 Min.	5 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 70 Minuten

- Hopfen 1 hinzufügen nach 10 Min. kochen
- Hopfen 2 + Zucker (Glukose) hinzufügen 10 Min. vor das Kochende

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Dry hop: Zufügen während Lagerung

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 7 g/Liter

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