

BREW FERM®

BREWING SHEET

MONNIKSKAP



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 18 liter

Maischschem:

voor | **20 L**

52°C	67°C	78°C
5 min.	90 min.	5 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 80 minuten

- hop 1 toevoegen na 10 min. koken
- hop 2 + suikers toevoegen 10 min voor het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 22°C

(Optioneel: na 3 dagen Brettanomyces gist toevoegen)

Dry hop: toevoegen tijdens de lagering

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

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empattage : 18 litres

Schéma de brassage :

pour | **20 L**

52°C	67°C	78°C
5 min.	90 min.	5 min.

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

Temps de cuisson : 80 minutes

- ajouter le houblon N°1 après 10 min. de cuisson
- ajouter le houblon N°2 et les sucres 10 min. avant la fin de la cuisson

Fermentation : température optimale : 20 - 22°C

(Optionel: ajouter après 3 jours la levure Brettanomyces)

Dry hop : ajouter durant la garde

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

BREWING SHEET

EN

Mash water: 18 litres

Mash schedule:

for | **20 L**

52°C	67°C	78°C
5 min.	90 min.	5 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 80 minutes

- add hop 1 after 10 min. of boiling
- add hop 2 + sugar 10 min. before end of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 22°C

(Optional: after 3 days add Brettanomyces yeast)

Dry hop: add during maturation

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

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 18 Liter

Maischschem:

für | **20 L**

52°C	67°C	78°C
5 Min.	90 Min.	5 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 80 Minuten

- Hopfen 1 nach 10 Min. kochen hinzufügen
- Hopfen 2 + Zucker zufügen 10 Min. vor Kochende

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 22°C

(Fakultativ: nach 3 Tagen Brettanomyces Hefe zufügen)

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