

BREW FERM

BREWING SHEET

MC BEAVER SCOTCH ALE



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 22 liter

voor | **20 L**

Maischschem:

68°C	78°C
75 min.	5 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 90 minuten

• hop toevoegen bij het begin van het koken

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles: 7,5 g/liter

Tip: Je kan naar believen kruiden toevoegen, 15 minuten voor het kookeinde. Probeer gerust koriander, sinaasappelschil, gember, zoethout en/of jeneverbes. Per soort maximaal 5g op 20 liter.

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empattage : 22 litres

pour | **20 L**

Schéma de brassage :

68°C	78°C
75 min.	5 min.

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

Temps de cuisson : 90 minutes

• ajouter le houblon au début de la cuisson

Fermentation: température optimale : 20 - 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans la bouteille : 7,5 g/litre

Tuyau : Selon votre goût vous pouvez ajouter des épices, 15 min. avant la fin de la cuisson. Essayez du coriandre, des écorces d'orange, du gingembre, du réglisse et/ou des baies de genévrier. Maximum 5g par sorte pour 20 litres.

BREWING SHEET

EN

Mash water: 22 litres

for | **20 L**

Mash schedule:

68°C	78°C
75 min.	5 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 90 minutes

• add hops at start of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation in the bottle: 7,5 g/litre

Tip: You can experiment by adding several kinds of herbs, 15 min. before the end of boiling. Just try coriander, orange peel, ginger, liquorice and/or juniper berry. Maximum 5g per 20 litres per sort.

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 22 Liter

für | **20 L**

Maischschem:

68°C	78°C
75 Min.	5 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 90 Minuten

• Hopfen am Anfang des Kochens hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 7,5 g/Liter

Tip: Nach Geschmack können Sie Kräuter, 15 Min. vor Kochende, hinzufügen. Sie können, zum Beispiel mal versuchen mit Koriander, Orangenschale, Ingwer Wurzel, Süßholz und/oder Wacholderbeeren. Maximal 5g pro Sorte für 20 Liter.

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