

BREW FERM®

BREWING SHEET

KÖLNER



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 19 liter

voor | 20 L

Maischschem:

48°C	62°C	71°C	78°C
10 min.	30 min.	20 min.	5 min.

Spiegelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 80 minuten

- hop 1 toevoegen na 40 min. koken
- hop 2 toevoegen 15 min. voor het kookeinde

Gisting: Optimale temperatuur: 20 - 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles: 6,5 g/liter

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empattage : 19 litres

pour | 20 L

Schéma de brassage :

48°C	62°C	71°C	78°C
10 min.	30 min.	20 min.	5 min.

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

Temps de cuisson : 80 minutes

- ajouter le houblon N°1 après 40 min. de 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 : 6,5 g/litre

BREWING SHEET

EN

Mash water: 19 litres

for | 20 L

Mash schedule:

48°C	62°C	71°C	78°C
10 min.	30 min.	20 min.	5 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 80 minutes

- add hop N°1 after 40 min. of boiling
- add hop N°2, 15 min. before boiling ends

Fermentation: Optimal temperature: 20 - 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation in the bottle: 6,5 g/litre

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 19 Liter

für | 20 L

Maischschem:

48°C	62°C	71°C	78°C
10 Min.	30 Min.	20 Min.	5 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 80 Minuten

- Hopfen 1 nach 40 Min. kochen hinzufügen
- Hopfen 2, 15 Min. vor Kochende hinzufügen

Gärung: Optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 6,5 g/Liter

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