

# BREW FERM®

## BREWING SHEET

### BEAVER BOCK



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 18 liter

voor | 20 L

Maischschemata:

| 53°C    | 62°C    | 72°C    | 78°C   |
|---------|---------|---------|--------|
| 30 min. | 40 min. | 30 min. | 2 min. |

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 80 minuten

- hop toevoegen na 15 min. koken

Gisting: optimale temperatuur: 15°C

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

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empattage : 18 litres

pour | 20 L

Schéma de brassage :

| 53°C    | 62°C    | 72°C    | 78°C   |
|---------|---------|---------|--------|
| 30 min. | 40 min. | 30 min. | 2 min. |

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

Temps de cuisson : 80 minutes

- ajouter le houblon après 15 min. de cuisson

Fermentation : température optimale : 15°C

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

BREWING SHEET

EN

Mash water: 18 litres

for | 20 L

Mash schedule:

| 53°C    | 62°C    | 72°C    | 78°C   |
|---------|---------|---------|--------|
| 30 min. | 40 min. | 30 min. | 2 min. |

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 80 minutes

add hops after 15 min. of boiling

Fermentation: optimal temperature: 15°C

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

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 18 Liter

für | 20 L

Maischschemata:

| 53°C    | 62°C    | 72°C    | 78°C   |
|---------|---------|---------|--------|
| 30 Min. | 40 Min. | 30 Min. | 2 Min. |

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 80 Minuten

- Hopfen nach 15 Min. kochen hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 15°C

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