

# BREW FERM®

## BREWING SHEET

### KONINGSBOK



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 18 liter

voor | 20 L

Maischschemata:

52°C	67°C	78°C
15 min.	75 min.	5 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 80 minuten

- hop 1 toevoegen na 10 min. koken
- hop 2 toevoegen 15 min voor het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 12°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 :

52°C	67°C	78°C
15 min.	75 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, 15 min. avant la fin de la cuisson

Fermentation: température optimale : 12°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:

52°C	67°C	78°C
15 min.	75 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, 15 min. before end of boiling

Fermentation: optimal temperature: 12°C

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

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 18 Liter

für | 20 L

Maischschemata:

52°C	67°C	78°C
15 min.	75 min.	5 min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 80 Minuten

- Hopfen 1 nach 10 Min. kochen hinzufügen
- Hopfen 2, 15 Min. vor Kochende hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 12°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