

BREW FERM®

BREWING SHEET

RED SPECIAL



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 19 liter

Maischschem:

voor | 20 L

52°C	62°C	72°C	78°C
12 min.	40 min.	30 min.	5 min.

Voeg de vlokken samen met het geschrote mout toe aan het beslagwater. De vlokken moeten niet geschroot worden.

Spoelwater: naspoeien tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 75 minuten

• hop + suikers toevoegen na 10 min. koken

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

Eik chips: toevoegen tijdens de lagering

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

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empâtage: 19 litres

Schéma de brassage:

pour | 20 L

52°C	62°C	72°C	78°C
12 min.	40 min.	30 min.	5 min.

Ajouter les flocons avec le malt concassé à l'eau d'empâtage. Les flocons ne doivent pas être concassés.

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

Temps de cuisson: 75 minutes

• ajouter le houblon + les sucres après 10 minutes de cuisson

Fermentation: température optimale: 20 - 25°C

Copeaux de bois de chêne: ajouter durant la garde

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

BREWING SHEET

EN

Mash water: 19 litres

Mash schedule:

for | 20 L

52°C	62°C	72°C	78°C
12 min.	40 min.	30 min.	5 min.

Add the flakes along with the crushed malt to the mash water. The flakes do not need to be crushed.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 75 minutes

• add hop + sugar after 10 min. of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

Oak chips: add during maturation

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

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 19 Liter

Maischschem:

für | 20 L

52°C	62°C	72°C	78°C
12 Min.	40 Min.	30 Min.	5 Min.

Fügen Sie die Flocken zusammen mit dem geschrotetem Malz dem Maischwasser hinzu. Die Flocken müssen nicht geschrotet werden.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 75 Minuten

• Hopfen und Zucker nach 10 Min. kochen hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 15°C

Eiche Chips: 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