

BREW FERM®

BREWING SHEET

BAVARIENFEST



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 19 liter
Maischschem:

voor | **20 L**

55°C	63°C	72°C	78°C
15 min.	30 min.	25 min.	5 min.

Spiegelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort
Kooktijd: 90 minuten

- hop 1 toevoegen na 30 min. koken
- hop 2 toevoegen 15 min. voor het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 10 - 15°C

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

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empâtage: 19 litres
Schéma de brassage:

pour | **20 L**

55°C	63°C	72°C	78°C
15 min.	30 min.	25 min.	5 min.

Eau de rinçage: rincer jusqu' à 24 litres de moût
Temps de cuisson: 90 minutes

- ajouter le houblon N°1 après 30 minutes de cuisson
- ajouter le houblon N°2, 15 minutes avant la fin de la cuisson

Fermentation: température optimale : 10 - 15°C

Quantité de sucre pour la refermentation
dans la bouteille: 6,5 g/litre

BREWING SHEET

EN

Mash water: 19 litres
Mash schedule:

for | **20 L**

55°C	63°C	72°C	78°C
15 min.	30 min.	25 min.	5 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort
Boiling time: 90 minutes

- add hop N°1 after 30 min. of boiling
- add hop N°2, 15 min. before the end of boiling

Fermentation: optimal temperature: 10 - 15°C

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

BRAUBLATT

DE

Brauwater: 19 Liter
Maischschem:

für | **20 L**

55°C	63°C	72°C	78°C
15 Min.	30 Min.	25 Min.	5 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze
Kochdauer: 90 Minuten

- Hopfen 1 nach 30 Min. kochen hinzufügen
- Hopfen 2, 15 Min. vor das Kochende hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 10 - 15°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