



Voor 20 liter
Beslagwater: 22,5 liter
Maischschem:

68 °C
60 min

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

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 22 liter wort.

Kooktijd: 60 min.

- Hop 1 toevoegen 15 minuten voor het kookeinde
- Hop 2 toevoegen 10 minuten voor het kookeinde
- Hop 3 toevoegen 5 minuten voor het kookeinde
- Hop 4 onder hevig roeren toevoegen aan het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 20-25°C.
 Na 7 dagen vergisting Amoretti Mango en dry hop toevoegen,
 hierna nog 1 week wachten alvorens te bottelen.
 Lactose toevoegen net voor het bottelen.

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

Pour 20 litres
Eau d'empâtage : 22,5 litres
Schéma d'empâtage :

68 °C
60 min

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

Eau de rinçage : rincer jusqu'à 22 litres de moût.

Temps de cuisson : 60 min.

- 15 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez houblon 1
- 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez houblon 2
- 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez houblon 3
- Ajoutez houblon 4 à la fin de la cuisson en remuant intensément

Fermentation : température optimale : 20-25 °C.
 Après 7 jours de fermentation, ajoutez Amoretti Manue et le dry hop,
 puis attendez une semaine avant la mise en bouteille.
 Ajoutez le lactose juste avant la mise en bouteille.

Quantité de sucre pour la seconde fermentation en bouteille : 6 g/litre.

For 20 litres
Mash water: 22.5 litres
Mash schedule:

68 °C
60 min

Add the flakes with the crushed malt to the mash water.
 The flakes should not be crushed.

Sparge water: rinse until 22 litres of wort.

Boiling time: 60 min.

- 15 minutes before the end of the boil add hop 1
- 10 minutes before the end of the boil add hop 2
- 5 minutes before the end of the boil add hop 3
- Add hop 4 at the end of the boil, while stirring intensely

Fermentation: optimal temperature: 20-25°C.
 After 7 days of fermentation, add Amoretti Mango and dry hop,
 then wait another week before bottling.
 Add the lactose just before bottling.

Amount of sugar for secondary fermentation in the bottle: 6 g/litre.

Für 20 Liter
Brauwasser: 22,5 Liter
Maischeschema:

68 °C
60 Min

Die Flocken zusammen mit dem geschroteten Malz in das Brauwasser geben.
 Die Flocken müssen nicht geschrotet werden.

Spülwasser: nachspülen bis insgesamt 22 Liter Bierwürze.

Kochdauer: 60 Min.

- Hopfen 1: 15 Min. vor dem Ende des Kochens hinzufügen
- Hopfen 2: 10 Min. vor dem Ende des Kochens hinzufügen
- Hopfen 3: 5 Min. vor dem Ende des Kochens hinzufügen
- Hopfen 4: unter starkem Rühren am Ende des Kochens hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20-25 °C.
 Nach 7 Tagen Gärung Amoretti Mango und Trockenhopfen hinzufügen,
 dann eine weitere Woche warten, bevor Sie die Flaschen abfüllen.
 Kurz vor dem Abfüllen die Laktose zugeben.

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 6 g/Liter.