



TRIPEL

BREWING SHEET



BROUWLAND



Brouwland NV
Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo - Belgium
T. +32(0)11-40.14.08
www.brouwland.com

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 22 liter

voor | **20 L**

Maischschem:

50°C	62°C	72°C	78°C
15 min.	45 min.	30 min.	5 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 90 minuten

- hop 1 toevoegen bij het begin van het koken
- hop 2 en glucose toevoegen 15 min. voor het kookeinde
- hop 3 toevoegen aan het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles: 7,5 g/liter

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empattage : 22 litres

pour | **20 L**

Schéma de brassage :

50°C	62°C	72°C	78°C
15 min.	45 min.	30 min.	5 min.

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

Temps de cuisson : 90 minutes

- ajouter le houblon N°1 au début de la cuisson
- ajouter le houblon N°2 et le glucose 15 min. avant la fin de la cuisson
- ajoutez houblon 3 à la fin de la cuisson

Fermentation : température optimale : 20 - 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans la bouteille : 7,5 g/litre

BREWING SHEET

EN

Mash water: 22 litres

for | **20 L**

Mash schedule:

50°C	62°C	72°C	78°C
15 min.	45 min.	30 min.	5 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 90 minutes

- add hop N°1 after at start of boiling
- add hop N°2 and glucose 15 min. before boiling ends
- add hop N°3 at the end of the boil

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation in the bottle: 7,5 g/litre

BRAUBLATT

DE

Brauwater: 22 Liter

für | **20 L**

Maischschem:

50°C	62°C	72°C	78°C
15 Min.	45 Min.	30 Min.	5 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 90 Minuten

- Hopfen 1 hinzufügen am Anfang des Kochens
- Hopfen 2 und Glucose 15 Min. vor das Kochende hinzufügen
- Hopfen 3 am Ende des Kochens hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 7,5 g/Liter