



Voor 20 liter

Beslagwater: 20 liter

Maischschem:

52 °C	68 °C	78 °C
15 min	45 min	5 min

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 23 liter wort.

Kooktijd: 60 min.

- Hop 1 onmiddellijk toevoegen tijdens het koken
- Kruiden 10 min. voor het kookeinde toevoegen
- Hop 2 toevoegen 5 minuten voor het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 20-25°C.

Na 4 dagen vergisting Amoretti Wilde Aardbei toevoegen.

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

Tip: Om meer aroma te verkrijgen kan je de koriandervrucht pletten.

Pour 20 litres

Eau d'empâtage : 20 litres

Schéma d'empâtage :

52 °C	68 °C	78 °C
15 min	45 min	5 min

Eau de rinçage : rincer jusqu'à 23 litres de moût.

Temps de cuisson : 60 min.

- Au début de la cuisson, ajouter immédiatement houblon 1
- Ajoutez les herbes 10 min. avant la fin de la cuisson
- 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez houblon 2

Fermentation : température optimale : 20-25 °C.

Après 4 jours de fermentation, ajoutez Amoretti Fraise des bois.

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

Astuce : Pour obtenir plus d'arôme, vous pouvez écraser les graines de coriandre.

For 20 litres

Mash water: 20 litres

Mash schedule:

52 °C	68 °C	78 °C
15 min	45 min	5 min

Sparge water: rinse until 23 liters of wort.

Boiling time: 60 min.

- At the beginning of the boil immediately add hop 1
- Add the herbs 10 min. before the end of the boil
- 5 minutes before the end of the boil, add hop 2

Fermentation: optimal temperature: 20-25°C.

After 4 days of fermentation, add Amoretti Wild Strawberry.

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

Tip: To obtain more aroma you can crush the coriander seeds.

Für 20 Liter

Brauwasser: 20 Liter

Maischeschema:

52 °C	68 °C	78 °C
15 Min	45 Min	5 Min

Spülwasser: nachspülen bis insgesamt 23 Liter Bierwürze.

Kochdauer: 60 Min.

- Hopfen 1: sofort zu Beginn des Kochens hinzufügen
- Kräuter: 10 Min. vor dem Ende des Kochens hinzufügen
- Hopfen 2: 5 Min. vor dem Ende des Kochens hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20-25 °C.

Nach 4 Tagen Gärung Amoretti Wild Strawberry hinzufügen.

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

Tip: Um mehr Aroma zu erhalten, können Sie die Koriandersamen zerkleinern.