

BREW FERM®

BREWING SHEET

ALT



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 19 liter

voor | 20 L

Maischschemata:

55°C	63°C	71°C	78°C
15 min.	40 min.	15 min.	10 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 80 minuten

- hop 1 toevoegen bij het begin van het koken
- hop 2 toevoegen na 1 uur koken

Gisting: optimale temperatuur: 20 – 25°C

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

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empattage : 19 litres

pour | 20 L

Schéma de brassage :

55°C	63°C	71°C	78°C
15 min.	40 min.	15 min.	10 min.

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

Temps de cuisson : 80 minutes

- ajouter le houblon N°1 au début de la cuisson
- ajouter le houblon N°2 après 1 heure de cuisson

Fermentation : température optimale : 20 – 25°C

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

BREWING SHEET

EN

Mash water: 19 litres

for | 20 L

Mash schedule:

55°C	63°C	71°C	78°C
15 min.	40 min.	15 min.	10 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 80 minutes

- add hop N°1 at start of boiling
- add hop N°2 after 1 hour of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

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

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 19 Liter

für | 20 L

Maischschemata:

55°C	63°C	71°C	78°C
15 Min.	40 Min.	15 Min.	10 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 80 Minuten

- Hopfen 1 hinzufügen am Anfang des Kochens
- Hopfen 2 nach 1 Stunde kochen hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 – 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 6,5 g/Liter

Brewferm® products by Brouwland
Korpelsesteenweg 86
3581 Beverlo - Belgium
T. +32(0)11-40.14.08
www.brewferm.be