

BREW FERM®

BREWING SHEET

MR. WHITE



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 19 liter
Malschschema:

voor | 20 L

52°C	63°C	68°C	75°C	78°C
10 min.	30 min.	15 min.	20 min.	5 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 24 liter wort

Kooktijd: 60 minuten

- hop 1 toevoegen bij het begin van het koken
- hop 2 toevoegen 15 min. voor het kookeinde
- kruiden toevoegen 10 min. voor het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

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

Tip: Om meer aroma te verkrijgen kan u de korianderzaadjes pletten. Voeg samen met de kruiden 4g citroenzuur toe.

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empâtage : 19 litres

Schéma de brassage :

pour | 20 L

52°C	63°C	68°C	75°C	78°C
10 min.	30 min.	15 min.	20 min.	5 min.

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

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

Temps de cuisson : 60 minutes

- ajouter le houblon N°1 au début de la cuisson
- ajouter le houblon N°2, 15 min. avant la fin de la cuisson
- ajouter les épices 10 min. avant la fin de la cuisson

Fermentation : température optimale : 20 - 25°C

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

Tuyau: Pour obtenir plus d'arôme, écraser le coriandre.

Ajouter avec les épices 4g d'acide citrique.

BREWING SHEET

EN

Mash water: 19 litres

Mash schedule:

for | 20 L

52°C	63°C	68°C	75°C	78°C
10 min.	30 min.	15 min.	20 min.	5 min.

Add the flakes along with the crushed malt to the mash water. The flakes do not need to be crushed.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 60 minutes

- add hop N°1 at start of boiling
- add hop N°2, 15 min. before the end of boiling
- add the herbs 10 min. before the end of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

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

Tip: By crushing the coriander seeds, you will obtain more aroma.

Add, together with the herbs, 4g of citric acid.

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 19 Liter

Malschschema:

für | 20 L

52°C	63°C	68°C	75°C	78°C
10 Min.	30 Min.	15 Min.	20 Min.	5 Min.

Fügen Sie die Flocken zusammen mit dem geschrotetem Malz dem Maischwasser hinzu. Die Flocken müssen nicht geschrotet werden.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 60 Minuten

- Hopfen 1 am Anfang des Kochens hinzufügen
- Hopfen 2, 15 Min. vor Kochende hinzufügen
- Gewürze 10 Min. vor Kochende hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 6 g/Liter

Tip: Wenn Sie den Koriander zerquetschen, werden Sie mehr Aromen bekommen. 4g Zitronensäure zusammen mit den Kräutern hinzufügen.

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