



PREARIS QUADRUPEL



NL

Beslagwater: 18 liter

Maischschema:

52°C	63°C	72°C	78°C
22 min.	30 min.	22 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: 84 minuten

- hop 1 toevoegen na 5 min. koken
- hop 2 toevoegen na 55 min. koken
- kruiden toevoegen na 60 min. koken
- rietsuiker en Clarimalt toevoegen na 74 min. koken

Gisting: optimale temperatuur: 20 – 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles: 8 g/liter

EN

Mash water: 18 litres

Mash schedule:

52°C	63°C	72°C	78°C
22 min.	30 min.	22 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: 84 minutes

- add hop N°1, 5 min. after boiling started
- add hop N°2, 55 min. after boiling started
- add herbs 60 min. after boiling started
- add raw cane sugar and Clarimalt after 74 min. of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation in the bottle: 8 g/litre

FR

Eau d'empâtage : 18 litres

Schéma de brassage :

52°C	63°C	72°C	78°C
22 min.	30 min.	22 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 : 84 minutes

- ajouter le houblon N°1 après 5 min. de la cuisson
- ajouter le houblon N°2 après 55 min. de la cuisson
- ajouter les herbes après 60 min. de la cuisson
- ajouter le sucre de canne et le Clarimalt après 74 min. de la cuisson

Fermentation : température optimale : 20 – 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans la bouteille : 8 g/litre

DE

Brauwasser: 18 Liter

Maischschema:

52°C	63°C	72°C	78°C
22 min.	30 min.	22 min.	5 min.

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

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 84 Minuten

- Hopfen 1 nach 5 Min. kochen hinzufügen
- Hopfen 2 nach 55 Min. kochen hinzufügen
- Kräutern nach 60 Min. kochen hinzufügen
- Rohrzucker und Clarimalt nach 74 Min. Kochen hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 – 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 8 g/Liter