

BREW FERM

BREWING SHEET

BARLIMAN'S BEST



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 22 liter
Maischschema:

voor | 20 L

52°C	62°C	72°C	78°C
10 min.	30 min.	10 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: 75 minuten

- hop 1 toevoegen bij het begin van het koken
- hop 2 + lactose toevoegen 5 min. voor het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 20°C

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

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empâtage : 22 litres
Schéma de brassage :

pour | 20 L

52°C	62°C	72°C	78°C
10 min.	30 min.	10 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 : 75 minutes

- ajouter le houblon 1, au début de de la cuisson
- ajouter le houblon 2 + le lactose, 5 min. avant la fin de la cuisson

Fermentation : température optimale : 20°C

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

BREWING SHEET

EN

Mash water: 22 litres
Mash schedule:

for | 20 L

52°C	62°C	72°C	78°C
10 min.	30 min.	10 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: 75 minutes

- add hop 1, at start of boiling
- add hop 2 + lactose, 5 min. before boiling ends

Fermentation: optimal temperature: 20°C

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

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 22 Liter
Maischschema:

für | 20 L

52°C	62°C	72°C	78°C
10 Min.	30 Min.	10 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: 75 Minuten

- Hopfen 1 hinzufügen am Anfang des Kochens
- Hopfen 2 + Laktose, 5 Min. vor dem Ende des Kochens hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 8 g/Liter

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