



EDEN QUADRUPEL



NL

Beslagwater: 22 liter

Maischschem:

58°C	64°C	72°C	78°C
15 min.	30 min.	30 min.	5 min.

Spiegelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 75 minuten

- kandijsuiker toevoegen na 25 min. koken
- hop 1 & 2 toevoegen na 25 min. koken
- hop 3 & 4 toevoegen 10 min. voor einde koken
- kruiden toevoegen na 45 min. koken

Gisting: optimale temperatuur: 20°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles: 7 g/liter

EN

Mash water: 22 litres

Mash schedule:

58°C	64°C	72°C	78°C
15 min.	30 min.	30 min.	5 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 75 minutes

- add candy sugar, 25 min. after boiling started
- add hop 1 & 2, 25 min. after boiling started
- add hop 3 & 4, 10 min. before end of boiling
- add herbs 45 min. after boiling started

Fermentation: optimal temperature: 20°C

Quantity of sugar for secondary fermentation in the bottle: 7 g/litre

FR

Eau d'empattage : 22 litres

Schéma de brassage :

58°C	64°C	72°C	78°C
15 min.	30 min.	30 min.	5 min.

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

Temps de cuisson : 75 minutes

- ajouter le sucre candi après 25 min. de la cuisson
- ajouter les houb. 1 & 2, après 25 min. de la cuisson
- ajouter le houb. 3 & 4, 10 min. avant la fin de la cuisson
- ajouter les herbes après 45 min. de la cuisson

Fermentation : température optimale : 20°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans la bouteille: 7 g/litre

DE

Brauwasser: 22 Liter

Maischschem:

58°C	64°C	72°C	78°C
15 min.	30 min.	30 min.	5 min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 75 Minuten

- Kandiszucker nach 25 Min. kochen hinzufügen
- Hopfen 1 & 2 nach 25 Min. kochen hinzufügen
- Hopfen 3 & 4, 10 Min. vor dem Ende des Kochens hinzufügen
- Kräutern nach 45 Min. kochen hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 7 g/Liter