

BREW FERM®

BREWING SHEET

WEIZEN DOPPELBOCK



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 19 liter

Maischschem:

voor | 20 L

40°C	55°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	15 min.	40 min.	30 min.	10 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 90 minuten

• hop toevoegen na 45 min. 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

Schéma de brassage :

pour | 20 L

40°C	55°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	15 min.	40 min.	30 min.	10 min.

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

Temps de cuisson : 90 minutes

• ajouter le houblon après 45 min. 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

Mash schedule:

for | 20 L

40°C	55°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	15 min.	40 min.	30 min.	10 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 90 minutes

• add hops after 45 min. 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

Maischschem:

für | 20 L

40°C	55°C	63°C	72°C	78°C
2 Min.	15 Min.	40 Min.	30 Min.	10 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 90 Minuten

• Hopfen nach 45 Min. kochen hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

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

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