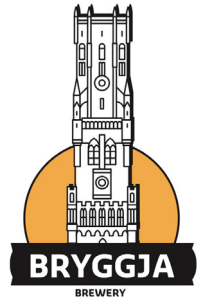




BRYGGJA TRIPEL



NL

Beslagwater: 22 liter

Maischschem:

62°C	67°C	72°C	78°C
45 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: 80 minuten

- hop 1 toevoegen na 15 min. koken
- hop 2 toevoegen na 50 min. koken
- hop 3 toevoegen 10 min. voor het kookeinde
- glucose en rietsuiker toevoegen 5 min. voor het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

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

EN

Mash water: 22 litres

Mash schedule:

62°C	67°C	72°C	78°C
45 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: 80 minutes

- add hop N°1 after 15 min. of boiling
- add hop N°2 after 50 min. of boiling
- add hop N°3, 10 min. before boiling ends
- add glucose and cane sugar 15 min. before boiling ends

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

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

FR

Eau d'empâtage : 22 litres

Schéma de brassage :

62°C	67°C	72°C	78°C
45 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 : 80 minutes

- ajouter le houblon N°1 après 15 min. de cuisson
- ajouter le houblon N°2 après 50 min. de cuisson
- ajouter le houblon N°3, 10 min. avant la fin de la cuisson
- ajouter le glucose et le sucre de canne 5 min. avant la fin de la cuisson

Fermentation : température optimale : 20 - 25°C

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

DE

Brauwasser: 22 Liter

Maischschem:

62°C	67°C	72°C	78°C
45 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: 80 Minuten

- Hopfen 1 nach 15 Min. kochen hinzufügen
- Hopfen 2 nach 50 Min. kochen hinzufügen
- Hopfen 3, 10 Min. vor das Kochende hinzufügen
- Glucose und Rohrzucker 15 Min. vor das Kochende hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 7 g/Liter