



MOUTEN KOP



NL

Beslagwater: 20 liter

Maischschem:

66°C	78°C
90 min.	2 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 60 minuten

- hop 1 toevoegen na 10 min. koken
- hop 2, kruiden en iers mos toevoegen 10 min. voor het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles:

7 g/liter

EN

Mash water: 20 litres

Mash schedule:

66°C	78°C
90 min.	2 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 60 minutes

- add hop N°1 after 10 min. of boiling
- add hop N°2, herbs and irish moss 10 min. before end of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation

in the bottle: 7 g/litre

FR

Eau d'empattage: 20 litres

Schéma de brassage:

66°C	78°C
90 min.	2 min.

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

Temps de cuisson: 60 minutes

- ajouter le houblon N°1 après 10 min. de cuisson
- ajouter le houblon N°2, les épices et le lichen carraghen 10 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: 20 Liter

Maischschem:

66°C	78°C
90 min.	2 min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 60 Minuten

- Hopfen 1 nach 10 Min. kochen hinzufügen
- Hopfen 2, Kräuter und Irische Moos 10 min. vor das Kochende hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:

7 g/Liter