

BREW FERM®

BREWING SHEET

BLACK GOLD



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 20 liter

voor | 20 L

Maischschemata:

52°C	62°C	72°C	78°C
10 min.	45 min.	20 min.	5 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 75 minuten

• hop, suiker en clarimalt toevoegen na 10 min. koken

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

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

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empattage : 20 litres

pour | 20 L

Schéma de brassage :

52°C	62°C	72°C	78°C
10 min.	45 min.	20 min.	5 min.

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

Temps de cuisson : 75 minutes

• ajouter le houblon, le sucre et le clarimalt après 10 min. de cuisson

Fermentation : température optimale : 20 - 25°C

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

BREWING SHEET

EN

Mash water: 20 litres

for | 20 L

Mash schedule:

52°C	62°C	72°C	78°C
10 min.	45 min.	20 min.	5 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 75 minutes

• add hops, sugar and clarimalt after 10 min. of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

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

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 20 Liter

für | 20 L

Maischschemata:

52°C	62°C	72°C	78°C
10 Min.	45 Min.	20 Min.	5 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 75 Minuten

• Hopfen, Zucker und Clarimalt nach 15 Min. kochen hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 7 g/Liter

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