

BREW FERM®

BREWING SHEET

LUXE PILS



BREWFERM.BE

BROUWFICHE

NL

Beslagwater: 20 liter
Maischschemata:

voor | 20 L

50°C	63°C	73°C	78°C
20 min.	40 min.	25 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 bij het begin van het koken
- hop 2 toevoegen 10 min. voor het kookeinde

Gisting: gebeurt bij een lage temperatuur. Optimaal is 12°C

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

Tip: Gebruik, indien mogelijk, zacht water.

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empâtage : 20 litres

pour | 20 L

Schéma de brassage :

50°C	63°C	73°C	78°C
20 min.	40 min.	25 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 1, au début de la cuisson
- ajouter le houblon 2, 10 min. avant la fin de la cuisson

Fermentation : se fait à basse température. Température optimale : 12°C

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

Tuyau : Utilisez, si possible, de l'eau douce.

BREWING SHEET

EN

Mash water: 20 litres

for | 20 L

Mash schedule:

50°C	63°C	73°C	78°C
20 min.	40 min.	25 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 1 at start of boiling
- add hop 2, 10 min. before boiling ends

Fermentation: At low temperature. Optimal temperature: 12°C

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

Tip: Use, if possible, soft water.

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 20 Liter

für | 20 L

Maischschemata:

50°C	63°C	73°C	78°C
20 Min.	40 Min.	25 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 hinzufügen am Anfang des Kochens
- Hopfen 2, 10 Min. vor dem Ende des Kochens hinzufügen

Gärung: Niedrige Temperatur. Optimale Temperatur: 12°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 7 g/Liter

Tip: Gebrauchen Sie, wenn möglich, weiches Wasser.

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