

# Mc Beaver Scotch Ale



**Brouwfiche**  
**Fiche de brassage**  
**Brewing sheet**  
**Braublatt**

## NL

**Beslagwater:** 22 liter

**Maischschema:**

68°C	78°C
75 min.	5 min.

**Spoelwater:** naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

**Kooktijd:** 90 minuten

- hop toevoegen bij het begin van het koken

**Gisting:** optimale temperatuur: 20 - 25°C

**Hoeveelheid suiker** voor hergisting in de fles:  
7,5 g/liter

**Tip:** Je kan naar believen kruiden toevoegen, 15 minuten voor het kookeinde. Probeer gerust koriander, sinaasappelschil, gember, zoethout en/of jeneverbes. Per soort maximaal 5g op 20 liter.

## EN

**Mash water:** 22 litres

**Mash schedule:**

68°C	78°C
75 min.	5 min.

**Rinsing water:** rinse until 24 litres of wort

**Boiling time:** 90 minutes

- add hops at start of boiling

**Fermentation:** optimal temperature: 20 - 25°C

**Quantity of sugar** for secondary fermentation in the bottle: 7,5 g/litre

**Tip:** You can experiment by adding several kinds of herbs, 15 min. before the end of boiling. Just try coriander, orange peel, ginger, liquorice and/or juniper berry. Maximum 5g per 20 litres per sort.

## FR

**Eau d'empattage:** 22 litres

**Schéma de brassage:**

68°C	78°C
75 min.	5 min.

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

**Temps de cuisson:** 90 minutes

- ajouter le houblon au début de la cuisson

**Fermentation:** température optimale : 20 - 25°C

**Quantité de sucre** pour la refermentation dans la bouteille: 7,5 g/litre

**Tuyau:** selon votre goût vous pouvez ajouter des épices, 15 min. avant la fin de la cuisson. Essayez du coriandre, des écorces d'orange, du gingembre, du réglisse et/ou des baies de genévrier. Maximum 5g par sorte pour 20 litres.

## DE

**Brauwasser:** 22 Liter

**Maischschema:**

68°C	78°C
75 Min.	5 Min.

**Spülwasser:** nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

**Kochdauer:** 90 Minuten

- Hopfen am Anfang des Kochens hinzufügen

**Gärung:** optimale Temperatur: 20 - 25°C

**Zuckermenge** für Nachgärung in der Flasche:  
7,5 g/Liter

**Tip:** Nach Geschmack können Sie Kräuter, 15 Min. vor Kochende, hinzufügen. Sie können, zum Beispiel mal versuchen mit Koriander, Orangenschale, Ingwer Wurzel, Süßholz und/oder Wacholderbeeren. Maximal 5g pro Sorte für 20 Liter.