



Weizen



Brouwfiche
Fiche de brassage
Brewing sheet
Braublatt

NL

Beslagwater: 19 liter

Maischschem:

40°C	52°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	10 min.	30 min.	20 min.	10 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 80 minuten

- hop toevoegen na 40 min. koken

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles:
6,5 g/liter

EN

Mash water: 19 litres

Mash schedule:

40°C	52°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	10 min.	30 min.	20 min.	10 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 80 minutes

- add hops after 40 min. of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation
in the bottle: 6,5 g/litre

FR

Eau d'empattage: 19 litres

Schéma de brassage:

40°C	52°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	10 min.	30 min.	20 min.	10 min.

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

Temps de cuisson: 80 minutes

- ajouter le houblon après 40 min. de cuisson

Fermentation: température optimale : 20 - 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation
dans la bouteille: 6,5 g/litre

DE

Brauwasser: 19 Liter

Maischschem:

40°C	52°C	63°C	72°C	78°C
2 Min.	10 Min.	30 Min.	20 Min.	10 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 80 Minuten

- Hopfen nach 40 Min. kochen hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:
6,5 g/Liter