

BREW FERM

BREWING SHEET

BARLEY WINE



BREWFERM.BE

BROUWFIGHE

NL

Beslagwater: 15 liter
Maischschemata:

voor | 15 L

62°C	72°C	78°C
40 min.	30 min.	5 min.

Spolwater: naspoelen tot een totaal van 19 liter wort

Kooktijd: 75 minuten

- hop 1 toevoegen bij het begin van het koken
- hop 2, kandisuiker en glucose toevoegen 15 min. voor het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

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

FICHE DE BRASSAGE

FR

Eau d'empattage : 15 litres

pour | 15 L

Schéma de brassage :

62°C	72°C	78°C
40 min.	30 min.	5 min.

Eau de rinçage : rincer jusqu' à 19 litres de moût

Temps de cuisson : 75 minutes

- ajouter le houblon N°1 au début de la cuisson
- ajouter le houblon N°2 + le sucre candi et le glucose 15 minutes avant la fin de la cuisson

Fermentation : température optimale : 20 - 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans la bouteille :

7 g/litre

BREWING SHEET

EN

Mash water: 15 litres

for | 15 L

Mash schedule:

62°C	72°C	78°C
40 min.	30 min.	5 min.

Rinsing water: rinse until 19 litres of wort

Boiling time: 75 minutes

- add hop N°1 at start of boiling
- add hop N°2, candy sugar and glucose 15 min. before boiling ends

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

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

BRAUBLATT

DE

Brauwasser: 15 Liter

für | 15 L

Maischschemata:

62°C	72°C	78°C
40 Min.	30 Min.	5 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 19 Liter Bierwürze

Kochdauer: 75 Minuten

- Hopfen 1 hinzufügen am Anfang des Kochens
- Hopfen 2, Kandiszucker und Glucose hinzufügen 15 Min. vor das Kochende

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