



Voor 20 liter

**Beslagwater:** 22,5 liter

**Maischschem:**

62 °C	72 °C	78 °C
10 min	60 min	1 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 22 liter wort.

**Kooktijd:** 60 min.

- Hop 1 onmiddellijk toevoegen
- Hop 2 toevoegen 10 minuten voor het kookeinde
- Kandijbrokken 10 minuten voor het kookeinde toevoegen en goed roeren

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

Na 7 dagen vergisting Amoretti Espresso Coffee toevoegen, hierna nog 1 week wachten alvorens te bottelen. Lactose net voor het bottelen toevoegen.

**Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles:** 6 g/liter.

Pour 20 litres

**Eau d'empâtage :** 22,5 litres

**Schéma d'empâtage :**

62 °C	72 °C	78 °C
10 min	60 min	1 min

Ajoutez les flocons avec le malt concassé à l'eau d'empâtage. Les flocons ne doivent pas être concassés.

**Eau de rinçage :** rincer jusqu'à 22 litres de moût.

**Temps de cuisson :** 60 min.

- Ajoutez houblon 1 immédiatement
- 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez houblon 2
- Ajoutez les morceaux de sucre candi 10 min. avant la fin de la cuisson et mélangez bien

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

Après 7 jours de fermentation, ajoutez Amoretti Espresso Coffee, puis attendez une semaine avant la mise en bouteille. Ajoutez le lactose juste avant la mise en bouteille.

**Quantité de sucre pour la seconde fermentation en bouteille :** 6 g/litre.

For 20 litres

**Mash water:** 22.5 litres

**Mash schedule:**

62 °C	72 °C	78 °C
10 min	60 min	1 min

Add the flakes with the crushed malt to the mash water. The flakes should not be crushed.

**Sparge water:** rinse until 22 litres of wort.

**Boiling time:** 60 min.

- Immediately add hop 1
- 10 minutes before the end of the boil, add hop 2
- Add crushed candy sugar 10 minutes before the end of the boil and stir well

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

After 7 days of fermentation, add Amoretti Espresso Coffee, then wait another week before bottling. Add the lactose just before bottling.

**Amount of sugar for secondary fermentation in the bottle:** 6 g/litre.

Für 20 Liter

**Brauwasser:** 22,5 Liter

**Maischeschema:**

62 °C	72 °C	78 °C
10 Min	60 Min	1 Min

Die Flocken zusammen mit dem geschroteten Malz in das Brauwasser geben. Die Flocken müssen nicht geschrotet werden.

**Spülwasser:** nachspülen bis insgesamt 22 Liter Bierwürze.

**Kochdauer:** 60 Min.

- Hopfen 1: sofort hinzufügen
- Hopfen 2: 10 Min. vor dem Ende des Kochens hinzufügen
- Kandiszucker 10 Min. vor dem Ende des Kochens hinzufügen und gut umrühren

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

Nach 7 Tagen Gärung Amoretti Espresso Coffee hinzufügen, dann eine weitere Woche warten, bevor Sie die Flaschen abfüllen. Kurz vor dem Abfüllen die Laktose zugeben.

**Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:** 6 g/Liter.