



BREWING SHEET | BROUWFICHE
FICHE DE BRASSAGE | BRAUBLATT



BROTHER FAT JOSEPH

• TRIPEL •

EN

Mash water: 22 litres

Mash schedule:

50 °C	62 °C	72 °C	78 °C
15 min.	45 min.	30 min.	5 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 75 minutes

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

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

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

Tip: Add some coriander, 4 to 6g for 20 litres, 15 min. before boiling ends

FR

Eau d'empattage : 22 litres

Schéma de brassage :

50 °C	62 °C	72 °C	78 °C
15 min.	45 min.	30 min.	5 min.

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

Temps de cuisson : 75 minutes

- ajouter le houblon N°1 au début de la cuisson
- ajouter le houblon N°2 et le glucose 15 min. avant la fin de la cuisson

Fermentation: température optimale : 20 - 25°C

Quantité de sucre pour la fermentation dans la bouteille : 7.5 g/litre

Tuyau: Ajoutez du coriandre, 4 à 6g pour 20 litres, 15 min. avant la fin de la cuisson

NL

Beslagwater: 22 liter

Maischema:

50 °C	62 °C	72 °C	78 °C
15 min.	45 min.	30 min.	5 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 75 minuten

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

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

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

Tip: Voeg wat koriander toe, 4 tot 6g voor 20 liter, 15 min. voor het kookeinde.

DE

Brauwasser: 22 Liter

Maischema:

50 °C	62 °C	72 °C	78 °C
15 min.	45 min.	30 min.	5 min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 75 Minuten

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

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

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

Tip: Koriander hinzufügen, 4 bis 6g für 20 Liter, 15 Min. vor das Kochende.