



BREWING SHEET | BROUWFICHE
FICHE DE BRASSAGE | BRAUBLATT



SISTER
**CARAMEL
BROWN**

• DOUBLE •

EN

Mash water: 20 litres

Mash schedule:

52 °C	62 °C	67 °C	72 °C	78 °C
5 min.	20 min.	30 min.	15 min.	1 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 90 minutes

- add hops at start of boiling
- add candy sugar 30 min. before the end of boiling
- add the total amount of caramel 15 min. before the end of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

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

Tip: Add some herbs: coriander, star anise, liquorice, orange peel... (maximum 5g per sort per 20 litres), 15 before the end of boiling.

NL

Beslagwater: 20 liter

Maischschem:

52 °C	62 °C	67 °C	72 °C	78 °C
5 min.	20 min.	30 min.	15 min.	1 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 90 minuten

- hop toevoegen bij het begin van het koken
- kandisuiker toevoegen 30 min. voor het kookeinde
- caramel toevoegen 15 min. voor het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

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

Tip: Voeg kruiden toe: koriander, steranijs, zoethout, sinaasappelschil... (maximum 5g per soort op 20 liter), 15 min. voor het kookeinde.

FR

Eau d'empattage : 20 litres

Schéma de brassage :

52 °C	62 °C	67 °C	72 °C	78 °C
5 min.	20 min.	30 min.	15 min.	1 min.

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

Temps de cuisson : 90 minutes

- ajouter le houblon au début de la cuisson
- ajouter le sucre candi 30 min. avant la fin de la cuisson
- ajouter le caramel 15 min. avant la fin de la cuisson

Fermentation: température optimale : 20 - 25°C

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

Tuyau: Ajouter des épices: du coriandre, anis étoile, du réglisse, des écorces d'orange (5g max. par sorte pour 20 L), 15 min. avant la fin de la cuisson.

DE

Brauwasser: 20 Liter

Maischschem:

52 °C	62 °C	67 °C	72 °C	78 °C
5 min.	20 min.	30 min.	15 min.	1 min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 90 Minuten

- Hopfen am Anfang des Kochens hinzufügen
- Kandizucker 30 Min. vor Kochende hinzufügen
- Karamel 15 Min. vor Kochende hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 7 g/Liter

Tip: Kräuter hinzufügen: Koriander, Steranis, Süsshholz, Orangenschale... (maximal 5g pro Sorte pro 20 Liter), 15 Min. vor Kochende.