



BREWING SHEET | BROUWFICHE
FICHE DE BRASSAGE | BRAUBLATT



RUDOLPH THE RED-NOSED REINBEER

• CHRISTMAS BEER •

EN

Mash water: 22 litres

Mash schedule:

| | |
|---------|--------|
| 68 °C | 78 °C |
| 75 min. | 5 min. |

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 90 minutes
add hops at start of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

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

Tip: Add some herbs, max. 5g for 20 litres per kind,
15 min. before boiling ends. Try coriander, orange peel,
ginger, liquorice and/or juniper berry.

FR

Eau d'empattage : 22 litres

Schéma de brassage :

| | |
|---------|--------|
| 68 °C | 78 °C |
| 75 min. | 5 min. |

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

Temps de cuisson : 90 minutes
ajouter le houblon au début de la cuisson

Fermentation: température optimale : 20 - 25°C

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

Tuyau: Ajoutez des épices, 5g max. pour 20 litres,
15 min. avant la fin de la cuisson. Essayez du coriandre,
des écorces d'orange, du gingembre, du réglisse et/ou
des baies de genévrier.

NL

Beslagwater: 22 liter

Maischschem:

| | |
|---------|--------|
| 68 °C | 78 °C |
| 75 min. | 5 min. |

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 90 minuten
hop toevoegen bij het begin van het koken

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

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

Tip: Voeg wat kruiden toe, max 5g voor 20 liter,
15 min. voor het kookeinde. Probeer koriander,
sinaasappelschil, gember, zoethout en/of jeneverbes.

DE

Brauwasser: 22 Liter

Maischschem:

| | |
|---------|--------|
| 68 °C | 78 °C |
| 75 min. | 5 min. |

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 90 Minuten
Hopfen am Anfang des Kochens hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

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

Tip: Fügen Sie einige Kräuter, max. 5g für 20 Liter pro
Sorte, 15 Minuten. bevor das Kochen endet. Probieren
Sie Koriander, Orangenschalen, Ingwer, Süßholz und/
oder Wacholderbeeren.