



BREWING SHEET | BROUWFICHE
FICHE DE BRASSAGE | BRAUBLATT



WHITE ANGEL

BRAVE MICHAEL

• SAISON •

EN

Mash water: 20 litres

Mash schedule:

| 63 °C | 73 °C |
|---------|---------|
| 45 min. | 20 min. |

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 60 minutes

- add hop N°1 after at start of boiling
- add hop N°2 before boiling ends

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

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

FR

Eau d'empattage : 20 litres

Schéma de brassage :

| 63 °C | 73 °C |
|---------|---------|
| 45 min. | 20 min. |

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

Temps de cuisson : 60 minutes

- ajouter le houblon N°1 au début de la cuisson
- ajouter le houblon N°2 avant la fin de la cuisson

Fermentation: température optimale : 20 - 25°C

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

NL

Beslagwater: 20 liter

Maischschem:

| 63 °C | 73 °C |
|---------|---------|
| 45 min. | 20 min. |

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 60 minuten

- hop 1 toevoegen bij het begin van het koken
- hop 2 toevoegen voor het kookeinde

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

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

DE

Brauwasser: 20 Liter

Maischschem:

| 63 °C | 73 °C |
|---------|---------|
| 45 min. | 20 min. |

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 60 Minuten

- Hopfen 1 hinzufügen am Anfang des Kochens
- Hopfen 2 vor das Kochende hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 7 g/Liter