



BREWING SHEET | BROUWFICHE
FICHE DE BRASSAGE | BRAUBLATT



FALLEN ANGEL

DARK GABRIEL

• STOUT •

EN

Mash water: 20 litres

Mash schedule:

52 °C	62 °C	72 °C	78 °C
10 min.	45 min.	20 min.	5 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 75 minutes

- add hops, sugar and clarimalt after 10 min. of boiling

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 :

52 °C	62 °C	72 °C	78 °C
10 min.	45 min.	20 min.	5 min.

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

Temps de cuisson : 75 minutes

- ajouter le houblon, le sucre et le clarimalt après 10 min. de cuisson

Fermentation: température optimale : 20 - 25°C

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

NL

Beslagwater: 20 liter

Maischschema:

52 °C	62 °C	72 °C	78 °C
10 min.	45 min.	20 min.	5 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 75 minuten

- hop, suiker en clarimalt toevoegen na 10 min. koken

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

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

DE

Brauwasser: 20 Liter

Maischschema:

52 °C	62 °C	72 °C	78 °C
10 min.	45 min.	20 min.	5 min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 75 Minuten

- Hopfen, Zucker und Clarimalt nach 15 Min. kochen hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 7 g/Liter