

BROUWSCHEMA PATER FAMILIAS

BROUWDAG

Datum aanschaf pakket	
Datum brouwdag	
Datum bottelen	

MAISCHSCHEMA (Moutmix)

	Gemeten	Gepland
Liter maischwater		5 liter
Liter spoelwater		2 liter
	Temperatuur	Tijd
Eiwitruist	52°C	10 minuten
Beta-amylase	63°C	45 minuten
Alfa-amylase	73°C	25 minuten
Uitmaischen	78°C	5 minuten

KOOKSCHEMA

	Gemeten	Gepland
Liter voor koken		5,5 liter
Totale Kooktijd		60 minuten
Hopgift 1		Na 15 minuten
Hopgift 2		Na 50 minuten
Liter na koken		5 liter

SCHEMA DE BRASSAGE PATER FAMILIAS

JOURNÉE DE BRASSAGE

Date d'achat du colis	
Date du jour de brassage	
Date de mise en bouteille	

SCHEMA D'EMPÂTAGE (Mix de malt)

	Mesuré	Planifié
Litres d'eau d'empâtage		5 litres
Litres d'eau de rinçage		2 litres
	Température	Durée
Palier de protéolyse	52°C	10 minutes
Bêta-amylase	63°C	45 minutes
Alpha-amylase	73°C	25 minutes
Inhibition enzymatique	78 °C	5 minutes

SCHEMA DE CUISSON

	Mesuré	Planifié
Litres avant la cuisson		5,5 litres
Temps de cuisson total		60 minutes
Ajout de houblon 1		Après 15 minutes
Ajout de houblon 2		Après 50 minutes
Litres après cuisson		5 litres

BRAUPLAN PATER FAMILIAS

BRAUTAG

Kaufdatum des Pakets	
Datum des Brautags	
Datum des Abfüllens	

MAISCHVERFAHREN (Malzmix)

	Gemessen	Geplant
Liter Maischwasser		5 Liter
Liter Spülwasser		2 Liter
	Temperatur	Zeit
Proteinruhe	52 °C	10 Minuten
Beta-Amylase	63 °C	45 Minuten
Alpha-Amylase	73 °C	25 Minuten
Ausmaischen	78 °C	5 Minuten

KOCHPLAN

	Gemessen	Geplant
Liter vor dem Kochen		5,5 Liter
Gesamte Kochzeit		60 Minuten
Hopfengabe 1		Nach 15 Minuten
Hopfengabe 2		Nach 50 Minuten
Liter nach dem Kochen		5 Liter

PATER FAMILIAS BREWING SCHEDULE

BREW DAY

Package purchase date	
Date of brew day	
Bottling date	

MASH SCHEDULE (malt mix)

	Measured	Scheduled
Litres of mash water		5 litres
Litres of sparging water		2 litres
	Temperature	Time
Protein rest	52 °C	10 minutes
Beta-amylase	63 °C	45 minutes
Alpha-amylase	73 °C	25 minutes
Mashout	78 °C	5 minutes

BOILING SCHEDULE

	Measured	Scheduled
Litres before boiling		5.5 litres
Total boil time		60 minutes
Hop addition 1		After 15 minutes
Hop addition 2		After 50 minutes
Litres after boiling		5 litres