

BROUWSCHEMA SPECIAL BELGE

BROUWDAG

Datum aanschaf pakket	
Datum brouwdag	
Datum bottelen	

MAISCHSCHEMA (Pilsnout + Moutmix)

	Gemeten	Gepland
Liter maischwater		5 liter
Liter spoelwater		2 liter
	Temperatuur	Tijd
Eiwitruist	52°C	10 minuten
Beta-amylase	62°C	30 minuten
Alfa-amylase	72°C	20 minuten
Uitmaischen	78°C	10 minuten

KOOKSCHEMA

	Gemeten	Gepland
Liter voor koken		5,5 liter
Kooktijd		65 minuten
Hopgift 1+2		50 minuten
Liter na koken		5 liter

SCHEMA DE BRASSAGE SPÉCIALE BELGE

JOURNÉE DE BRASSAGE

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

SCHEMA D'EMPÂTAGE (Pilsner malt + 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	62°C	30 minutes
Alpha-amylase	72°C	20 minutes
Inhibition enzymatique	78 °C	10 minutes

SCHEMA DE CUISSON

	Mesuré	Planifié
Litres avant la cuisson		5,5 litres
Temps de cuisson		65 minutes
Ajout de houblon 1+2		50 minutes
Litres après cuisson		5 litres

BRAUPLAN BELGISCHES SPEZIAL

BRAUTAG

Kaufdatum des Pakets	
Datum des Brautags	
Datum des Abfüllens	

MAISCHVERFAHREN (Pilsner Malz + Malzmix)

	Gemessen	Geplant
Liter Maischwasser		5 Liter
Liter Spülwasser		2 Liter
	Temperatur	Zeit
Proteinruhe	52 °C	10 Minuten
Beta-Amylase	62 °C	30 Minuten
Alpha-Amylase	72 °C	20 Minuten
Ausmaischen	78 °C	10 Minuten

KOCHPLAN

	Gemessen	Geplant
Liter vor dem Kochen		5,5 Liter
Kochzeit		65 Minuten
Hopfengabe 1+2		50 Minuten
Liter nach dem Kochen		5 Liter



ZELF TE VOORZIEN

- Kookketel 10 liter (indien mogelijk 2)
- Groot vergiet
- Spatel
- Flessen om af te vullen

À PRÉVOIR SOI-MÊME

- Cuve de brassage de 10 litres (si possible 2)
- Grande passoire
- Spatule
- Bouteilles à remplir

SELBST BEREITZUSTELLEN

- Kookkessel 10 Liter (nach Möglichkeit 2)
- Großes Sieb
- Spatel
- Flaschen für das Abfüllen

