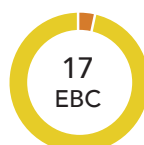
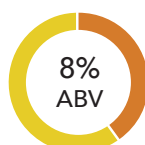
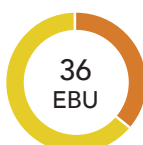
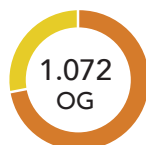




# TRIPLE



## BROUW SCHEMA:

**Beslagwater:**..... 20 liter

### Maisch-schema:

62 °C	72 °C	75 °C
45 min	20 min	5 min

### Spoelwater:

Spoelen tot een totaal van 24 ltr. wort

### Totale kooktijd van het wort:

90 minuten

### Hop en Kruiden toevoegen na:

Hopzakje 1:.....Na 5 minuten  
Hopzakje 2:.....Na 20 minuten  
Suiker:.....Na 80 minuten  
Hopzakje 3:.....Na 83 minuten  
Koriander:.....Na 83 minuten  
UltraMoss@ .....Na 85 minuten

### Vergisting:

Hoofdvergisting: 19°C  
Nagisting: 22°C

### Bottelen:

8 gr/ltr voor hergisting op fles

Begindichtheid: ..... 1072  
Einddichtheid: ..... 1011  
Alcoholgehalte:..... 8,0 %  
Kleur: ..... 17 EBC  
Bitterheid:..... 36 EBU

\*Let op: Bevat gluten

## BREWING SHEET:

**Mash water:**..... 20 litres

### Mash schedule:

62 °C	72 °C	75 °C
45 min	20 min	5 min

### Sparge water:

Rinse until 24 litres of wort is obtained

### Boiling time:

90 minutes

### Add hop and herbs after :

Hop addition 1:..... After 5 minutes  
Hop addition 2:..... After 20 minutes  
Sugar:..... After 80 minutes  
Hop addition 3:..... After 83 minutes  
Coriander:..... After 83 minutes  
UltraMoss@.....After 85 minutes

### Fermentation:

Main fermentation: 19°C  
Maturation: 22°C

### Bottling:

use 8 g / litre of sugar for fermentation in the bottle

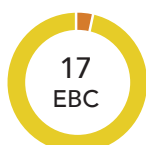
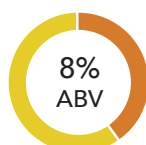
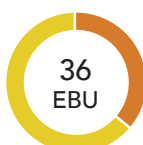
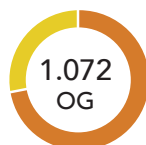
O.G.:..... 1072  
F.G.: ..... 1011  
Alcohol Content: .... 8,0 %  
Color: ..... 17 EBC  
Bitterness:..... 36 EBU

\*Remark: Contains Gluten





# TRIPPEL



## BRAUBLATT:

**Brauwasser:**.....20 Liter

### Maischeschema:

62 °C	72 °C	75 °C
45 min	20 min	5 min

### Nachgußwasser:

Nachgießen bis insgesamt 24 Liter Würze vorliegen

### Kochdauer:

90 Minuten

### Hopfen und Gewürze hinzufügen nach:

Hopfen 1:.....Nach 5 Minuten  
Hopfen 2:.....Nach 20 Minuten  
Zucker:.....Nach 80 Minuten  
Hopfen 3:.....Nach 83 Minuten  
Koriander:.....Nach 83 Minuten  
UltraMoss® .....Nach 85 Minuten

### Gärung:

Optimale Temperatur: 19 °C

Nachgärung: 22 °C

### Abfüllen:

8 g / Liter Zucker für Nachgärung in der Flasche

Stammwürze:.....17,5° Plato  
Scheinbarer Restextrakt: 2,8° Plato  
Scheinbarer Endvergärungsgrad: 84%  
O.G.:..... 1072  
F.G.: ..... 1011  
Alkoholgehalt:..... 8,0 %  
Farbe:..... 17 EBC  
Bittereinheiten: .....36 EBU

\* Enthält Gluten

## FICHE DE BRASSAGE:

**Eau d'empâtage:** ..... 20 liter

### Schéma d'empâtage:

62 °C	72 °C	75 °C
45 min	20 min	5 min

### Eau de rinçage:

Rincer jusqu'au 24 litres de moût

### Temps de cuisson:

90 minutes

### Ajouter les houblons / herbes après :

Houblon 1:.....après 5 minutes  
Houblon 2:.....après 20 minutes  
Sucre:.....après 80 minutes  
Houblon 3:.....après 83 minutes  
Coriandre:.....après 83 minutes  
UltraMoss® .....après 85 minutes

### Fermentation:

Température optimale: 19 °C

Maturation à: 22 °C

### Embouteillage:

8 g / litre de sucre pour la fermentation en bouteille

Densité initiale:..... 1072  
Densité finale: ..... 1011  
Taux d'alcool :..... 8,0 %  
Couleur:..... 17 EBC  
Amertume: .....36 EBU

\* Contient du gluten



[www.braumarkt.com](http://www.braumarkt.com)