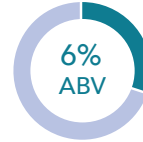




Weizen



BROUW SCHEMA:

Beslagwater:..... 20 liter

Maisch-schema:

44 °C	50 °C	64 °C	72 °C	75 °C
10 min	15 min	25 min	15 min	5 min

Spelwater:

Spoelen tot een totaal van 24 ltr. wort

Totale kooktijd van het wort:

90 minuten

Hop en Kruiden toevoegen na:

Hopzakje 1:.....Na 15 minuten

Hopzakje 2:.....Na 75 minuten

UltraMoss®Na 80 minuten

Vergisting:

Hoofdvergisting: 18°C

Nagisting: 20°C

Bottelen:

8 gr/ltr voor hergisting op fles

Begin dichtheid: 1055

Eind dichtheid: 1009

Alcoholgehalte:..... 6,0 %

Kleur: 9 EBC

Bitterheid:..... 13 EBU

BREWING SHEET:

Mash water:..... 20 litres

Mash schedule:

44 °C	50 °C	64 °C	72 °C	75 °C
10 min	15 min	25 min	15 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 15 minutes

Hop addition 2:..... After 75 minutes

UltraMoss®.....After 80 minutes

Fermentation:

Main fermentation: 18°C

Maturation: 20°C

Bottling:

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

O.G.:..... 1055

F.G.: 1009

Alcohol Content: 6,0 %

Color: 9 EBC

Bitterness:..... 13 EBU

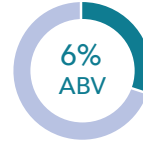
*Let op: Bevat gluten

*Remark: Contains Gluten





Weizen



BRAUBLATT:

Brauwasser:.....20 Liter

Maischeschema:

44 °C	50 °C	64 °C	72 °C	75 °C
10 min	15 min	25 min	15 min	5 min

Nachfußwasser:

Nachgießen bis insgesamt 24 Liter Würze vorliegen

Kochdauer:

90 Minuten

Hopfen und Gewürze hinzufügen nach:

Hopfen 1:.....Nach 15 Minuten

Hopfen 2:.....Nach 75 Minuten

UltraMoss®Nach 80 Minuten

Gärung:

Optimale Temperatur: 18 °C

Nachgärung: 20 °C

Abfüllen:

8 g / Liter Zucker für Nachgärung in der Flasche

Stammwürze:.....13,6° Plato

Scheinbarer Restextrakt:2,3° Plato

Scheinbarer Endvergärungsgrad:... 83%

O.G.:..... 1055

F.G.: 1009

Alkoholgehalt:..... 6,0 %

Farbe: 9 EBC

Bittereinheiten: 13 EBU

FICHE DE BRASSAGE:

Eau d'empâtage: 20 liter

Schéma d'empâtage:

44 °C	50 °C	64 °C	72 °C	75 °C
10 min	15 min	25 min	15 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 15 minutes

Houblon 2:.....après 75 minutes

UltraMoss®après 80 minutes

Fermentation:

Température optimale: 18 °C

Maturation à: 20 °C

Embouteillage:

8 g / litre de sucre pour la fermentation en bouteille

Densité initiale:..... 1055

Densité finale: 1009

Taux d'alcool :..... 6,0 %

Couleur:..... 9 EBC

Amertume: 13 EBU

* Enthält Gluten

* Contient du gluten

