

## BROUW SCHEMA:

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

### Maisch-schema:

65 °C	72 °C	75 °C
40 min	20 min	5 min

### Spoelwater:

Spoelen tot een totaal van 24 ltr. wort

### Totale kooktijd van het wort:

75 minuten

### Hop en Kruiden toevoegen na:

Hopzakje 1:.....Na 15 minuten

Hopzakje 2:.....Na 60 minuten

UltraMoss® .....Na 65 minuten

Hopzakje 3:.....Na 7 dagen

### Vergisting:

Hoofdvergisting: 19°C

Nagisting: 20°C

### Bottelen:

6 gr/ltr voor hergisting op fles

Begindichtheid: ..... 1063

Einddichtheid: ..... 1015

Alcoholgehalte:..... 6,3 %

Kleur: ..... 28 EBC

Bitterheid:..... 49 EBU

**\*Let op: Bevat gluten**

## BREWING SHEET:

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

### Mash schedule:

65 °C	72 °C	75 °C
40 min	20 min	5 min

### Sparge water:

Rinse until 24 litres of wort is obtained

### Boiling time:

75 minutes

### Add hop and herbs after :

Hop addition 1:..... After 15 minutes

Hop addition 2:..... After 60 minutes

UltraMoss®.....After 65 minutes

Hop addition 3:..... After 7 days

### Fermentation:

Main fermentation: 19°C

Maturation: 20°C

### Bottling:

use 6 g / litre of sugar for fermentation in the bottle

O.G.:..... 1063

F.G.: ..... 1015

Alcohol Content: ..... 6,3 %

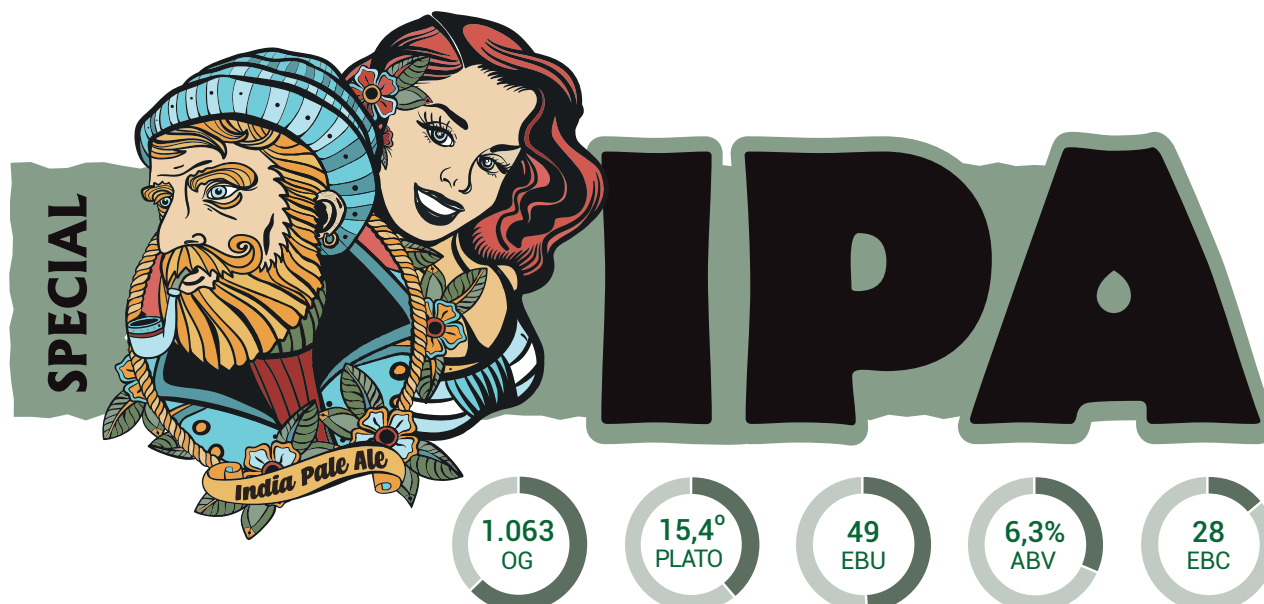
Color:..... 28 EBC

Bitterness:..... 49 EBU

**\*Remark: Contains Gluten**



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



## BRAUBLATT:

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

### Maischeschema:

65 °C	72 °C	75 °C
40 min	20 min	5 min

### Nachgußwasser:

Nachgießen bis insgesamt 24 Liter Würze vorliegen

### Kochdauer:

75 Minuten

### Hopfen und Gewürze hinzufügen nach:

Hopfen 1:.....Nach 15 Minuten

Hopfen 2:.....Nach 60 Minuten

UltraMoss® .....Nach 65 Minuten

Hopfen 3:.....Nach 7 Tagen

### Gärung:

Optimale Temperatur: 19 °C

Nachgärung: 20 °C

### Abfüllen:

6 g / Liter Zucker für Nachgärung in der Flasche

Stammwürze:.....15,4° Plato

Scheinbarer Restextrakt: ....3,8° Plato

Scheinbarer Endvergärungsgrad:... 75,3%

O.G.:..... 1063

F.G.: ..... 1015

Alkoholgehalt:..... 6,3 %

Farbe: ..... 28 EBC

Bittereinheiten: ..... 49 EBU

\* Enthält Gluten

## FICHE DE BRASSAGE:

**Eau d'empâtage:** ..... 20 liter

### Schéma d'empâtage:

65 °C	72 °C	75 °C
40 min	20 min	5 min

### Eau de rinçage:

Rincer jusqu'au 24 litres de moût

### Temps de cuisson:

75 minutes

### Ajouter les houblons / herbes après :

Houblon 1:.....après 15 minutes

Houblon 2:.....après 60 minutes

UltraMoss® .....après 65 minutes

Houblon 3:.....après 7 jours

### Fermentation:

Température optimale: 19 °C

Maturation à: 20 °C

### Embouteillage:

6 g / litre de sucre pour la fermentation en bouteille

Densité initiale:..... 1063

Densité finale: ..... 1016

Taux d'alcool :..... 6,3 %

Couleur:..... 28 EBC

Amertume: ..... 49 EBU

\* Contient du gluten



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