

Golden Beverius



Brouwfiche
Fiche de brassage
Brewing sheet
Braublatt

NL

Beslagwater: 20 liter

Maischschem:

52°C	63°C	72°C	78°C
12 min.	30 min.	40 min.	1 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 80 minuten

- hop en kandisuiker toevoegen na 15 min. koken

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles:
7,5 g/liter

Tip: gebruik, indien mogelijk, zacht water

EN

Mash water: 20 litres

Mash schedule:

52°C	63°C	72°C	78°C
12 min.	30 min.	40 min.	1 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 80 minutes

- add hops and candy sugar after 15 min. of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation
in the bottle: 7,5 g/litre

Tip: use, if possible, soft water

FR

Eau d'empattage: 20 litres

Schéma de brassage:

52°C	63°C	72°C	78°C
12 min.	30 min.	40 min.	1 min.

Eau de rinçage: rincer jusqu' à 24 litres de moût

Temps de cuisson: 80 minutes

- ajouter le houblon et le sucre candi après 15 min. de cuisson

Fermentation: température optimale : 20 - 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation
dans la bouteille: 7,5 g/litre

Tuyau: utilisez, si possible, de l'eau douce

DE

Brauwasser: 20 Liter

Maischschem:

52°C	63°C	72°C	78°C
12 Min.	30 Min.	40 Min.	1 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 80 Minuten

- Hopfen und Kandiszucker nach 15 Min. kochen hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:
7,5 g/Liter

Tip: gebrauchen Sie, wenn möglich, weiches Wasser