



## Brauschema Alt

Brauwasser: 19 Liter

Maischschema:

55°C	63°C	71°C	78°C
15 min.	40 min.	15 min.	10 min.

Kochdauer: 80 Minuten

- 65g Hopfen hinzufügen am Anfang des Kochens
- übrigen Hopfen nach 1 Stunde kochen hinzufügen

Gärung:

optimale Temperatur: 20 – 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:

6,5g/l

## Fiche de brassage Alt

Eau d'empattage: 19 litres

Schéma de brassage:

55°C	63°C	71°C	78°C
15 min.	40 min.	15 min.	10 min.

Temps de cuisson: 80 minutes

- ajouter 65g d'houblon au début de la cuisson
- ajouter le reste d'houblon après 1 heure de cuisson

Fermentation:

température optimale : 20 – 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans

la bouteille: 6,5g/l

## Brewing schedule Alt

Mash water: 19 litre

Mash schedule:

55°C	63°C	71°C	78°C
15 min.	40 min.	15 min.	10 min.

Boiling time: 80 minutes

- add 65g of hops at start of boiling
- add the other hops after 1 hour of boiling

Fermentation:

optimal temperature: 20 – 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation in the bottle: 6,5g/l

## Brouwschema Alt

Beslagwater: 19 liter

Maischschema:

55°C	63°C	71°C	78°C
15 min.	40 min.	15 min.	10 min.

Kooktijd: 80 minuten

- 65g van de hop toevoegen bij begin koken
- Overige hop na 1 uur koken toevoegen

Gisting:

optimale temperatuur: 20 – 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles:

6,5g/l