



## Brauschema Barley Wine

Brauwasser: 15 Liter

Maischschema:

62°C	72°C	78°C
40 min.	30 min.	5 min.

Kochdauer: 75 Minuten

- Hopfen 1 hinzufügen am Anganf des Kochens
- Hopfen 2, Kandiszucker und Glucose 15 Min. vor Kochende hinzufügen

Gärung:

optimale Temperatur: 20 – 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:  
7g/l

## Fiche de brassage Barley Wine

Eau d'empattage: 15 litres

Schéma de brassage:

62°C	72°C	78°C
40 min.	30 min.	5 min.

Temps de cuisson: 75 minutes

- ajouter houblon 1 au début de la cuisson
- ajouter houblon 2, le sucre candi et le glucose 15min. avant la fin de la cuisson

Fermentation:

température optimale : 20 – 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans la bouteille: 7g/l

## Brewing schedule Barley Wine

Mash water: 15 litre

Mash schedule:

62°C	72°C	78°C
40 min.	30 min.	5 min.

Boiling time: 75 minutes

- add hops 1 at start of boiling
- add hops 2, candy sugar and glucose 15min. before the end of boiling

Fermentation:

optimal temperature: 20 – 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation in the bottle: 7g/l

## Brouwschema Barley Wine

Beslagwater: 15 liter

Maischschema:

62°C	72°C	78°C
40 min.	30 min.	5 min.

Kooktijd: 75 minuten

- hop 1 toevoegen toevoegen bij begin koken
- hop 2, kandisuiker en glucose 15min. voor einde koken toevoegen

Gisting:

optimale temperatuur: 20 – 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles:  
7g/l