



## Brauschema Luxe Pils

Brauwasser: 20 Liter

Maischschema:

50°C	63°C	73°C	78°C
20 min.	40 min.	25 min.	5 min.

Kochdauer: 80 Minuten

- Hopfen 1 hinzufügen am Anfang des Kochens
- Hopfen 2 hinzufügen 15 Min. vor Kochende

Gärung: Niedrige Temperatur.  
Optimal = 12°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:  
7g/l

Tip: Die Maisflocken können auch geschrotet werden.  
Gebrauchen Sie, wenn möglich, weiches Wasser.

## Fiche de brassage Luxe Pils

Eau d'empattage: 20 litres

Schéma de brassage:

50°C	63°C	73°C	78°C
20 min.	40 min.	25 min.	5 min.

Temps de cuisson: 80 minutes

- ajouter houblon 1 au début de la cuisson
- ajouter houblon 2 15 min. avant la fin de la cuisson

Fermentation: se fait à basse température.  
Optimal = 12°C

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

Tuyau: Les flocons de maïs peuvent être broyés.  
Utilisez, si possible, de l'eau douce.

## Brewing schedule Luxe Pils

Mash water: 20 litre

Mash schedule:

50°C	63°C	73°C	78°C
20 min.	40 min.	25 min.	5 min.

Boiling time: 80 minutes

- add hops 1 at start of boiling
- add hops 2 15 min. before the end of boiling

Fermentation: At low temperature.  
Optimal = 12°C

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

Tip: The maize flakes can also be crushed.  
Use, if possible, soft water.

## Brouwschema Luxe Pils

Beslagwater: 20 liter

Maischschema:

50°C	63°C	73°C	78°C
20 min.	40 min.	25 min.	5 min.

Kooktijd: 80 minuten

- hop 1 toevoegen bij begin koken
- hop2 voor einde koken toevoegen

Gisting: gebeurt bij lage temperatuur.  
Optimaal = 12°C

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

Tip: De maïsvlokken kunnen ook geschroot worden.  
Gebruik, indien mogelijk, zacht water.