



Brauschema Mr. White

Brauwasser: 19 Liter

Maischschema:

52°C	63°C	68°C	75°C	78°C
10 min.	30 min.	15 min.	20 min.	5 min.

Kochdauer: 60 Minuten

- Hopfen 1 hinzufügen am Anfang des Kochens
- Hopfen 2 15 Min. vor Kochende hinzufügen
- Gewürz 10 Min. vor Kochende hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:
6g/l

Tip: Wenn Sie den Koriander zerquetschen, werden Sie mehr Aromen bekommen.
4g Zitronensäure zusammen mit den Kräuter hinzufügen.

Fiche de brassage Mr. White

Eau d'empattage: 19 litres

Schéma de brassage:

52°C	63°C	68°C	75°C	78°C
10 min.	30 min.	15 min.	20 min.	5 min.

Temps de cuisson: 60 minutes

- ajouter houblon 1 au début de la cuisson
- ajouter houblon 2 15 min. avant la fin de la cuisson
- ajouter les épices les dernières 10 min. de la cuisson

Fermentation: température optimale : 20 - 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans la bouteille: 6g/l

Tuyau: Pour obtenir plus d'arôme, écraser le coriandre.
Ajouter avec les épices 4g d'acide citrique.

Brewing schedule Mr. White

Mash water: 19 litre

Mash schedule:

52°C	63°C	68°C	75°C	78°C
10 min.	30 min.	15 min.	20 min.	5 min.

Boiling time: 60 minutes

- add hops 1 at start of boiling
- add hops 2 15min before the end of boiling
- add the herbs last 10min of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

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

Tip: By crushing the coriander seeds, you will obtain more aroma.
Add, together with the herbs, 4g of citric acid.

Brouwschema Mr. White

Beslagwater: 19 liter

Maischschema:

52°C	63°C	68°C	75°C	78°C
10 min.	30 min.	15 min.	20 min.	5 min.

Kooktijd: 60 minuten

- hop 1 toevoegen bij begin koken
- hop 2 toevoegen 15 min. voor einde koken
- kruiden toevoegen laatste 10 min. koken

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles:
6g/l

Tip: Om meer aroma te verkrijgen kan u de korianderzaadjes pletten.
Voeg samen met de kruiden 4g citroenzuur toe.