



Brauen.de

Bier selber brauen

Brauschema Mc Beaver Scotch Ale

Brauwasser: 22 Liter

Maischschema:

68°C	78°C
75 min.	5 min.

Kochdauer: 90 Minuten

•Hopfen hinzufügen am Anfang des Kochens

Gärung:

optimale Temperatur: 20 – 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:

7,5g/l

Tip: Nach Geschmack können Sie Kräuter dazugeben, 15 Min vor Kochende hinzufügen. Sie können, zum Beispiel, mal versuchen mit Koriander, Orangenschale, Ingwer Wurzel, Süßholz und/oder Wacholderbeeren. Maximal 5g pro Sorte für 20l.

Fiche de brassage Mc Beaver Scotch Ale

Eau d'empattage: 22 litres

Schéma de brassage:

68°C	78°C
75 min.	5 min.

Temps de cuisson: 90 minutes

•ajouter le houblon au début de la cuisson

Fermentation:

température optimale : 20 – 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans

la bouteille: 7,5g/l

Tuyau: Selon votre goût vous pouvez ajouter des épices, 15 minutes avant la fin de la cuisson. Essayez si vous voulez du coriandre, des écorces d'orange, du gingembre, du réglisse et/ou des baies du genévrier. Maximum 5g par sorte pour 20 litres.

Brewing schedule Mc Beaver Scotch Ale

Mash water: 22 litre

Mash schedule:

68°C	78°C
75 min.	5 min.

Boiling time: 90 minutes

•add hops at start of boiling

Fermentation:

optimal temperature: 20 – 25°C

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

Tip: You can experiment by adding several kinds of herbs 15 minutes before the end of the boil. Just try coriander, orange peel, ginger, liquorice and/or juniper berry. Maximum 5g per 20 litres per sort.

Brouwschema Mc Beaver Scotch Ale

Beslagwater: 22 liter

Maischschema:

68°C	78°C
75 min.	5 min.

Kooktijd: 90 minuten

•hop toevoegen bij begin koken

Gisting:

optimale temperatuur: 20 – 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles:

7,5g/l

Tip: Je kan naar believen kruiden toevoegen, 15 minuten voor einde koken. Probeer gerust koriander, sinaasappel-schil, gember, zoethout en/of jeneverbes. Per soort maximaal 5g op 20 liter.