



Brauschema Golden Beverius

Brauwasser: 20 Liter

Maischschema:

52°C	63°C	72°C	78°C
12 min.	30 min.	40 min.	1 min.

Kochdauer: 80 Minuten

•Hopfen und Kandiszucker nach 15 Min. kochen hinzufügen

Gärung:

optimale Temperatur: 20 – 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:
7,5g/l

Tip: Gebrauchen Sie, wenn möglich, weiches Wasser.

Fiche de brassage Golden Beverius

Eau d'empattage: 20 litres

Schéma de brassage:

52°C	63°C	72°C	78°C
12 min.	30 min.	40 min.	1 min.

Temps de cuisson: 80 minutes

•Ajouter le houblon et le sucre candi après 15 min. de cuisson

Fermentation:

température optimale : 20 – 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans la bouteille: 7,5g/l

Tuyau: Utilisez, si possible, de l'eau douce.

Brewing schedule Golden Beverius

Mash water: 20 litre

Mash schedule:

52°C	63°C	72°C	78°C
12 min.	30 min.	40 min.	1 min.

Boiling time: 80 minutes

•add hops and candy sugar after 15 min. of boiling

Fermentation:

optimal temperature: 20 – 25°C

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

Tip: Use, if possible, soft water.

Brouwschema Golden Beverius

Beslagwater: 20 liter

Maischschema:

52°C	63°C	72°C	78°C
12 min.	30 min.	40 min.	1 min.

Kooktijd: 80 minuten

•hop en kandisuiker toevoegen na 15 minuten koken

Gisting:

optimale temperatuur: 20 – 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles:
7,5g/l

Tip: Gebruik, indien mogelijk, zacht water.