



## Brauschema Beverius

Brauwasser: 20 Liter

Maischscheema:

|        |         |         |         |        |
|--------|---------|---------|---------|--------|
| 52°C   | 62°C    | 67°C    | 72°C    | 78°C   |
| 5 min. | 20 min. | 30 min. | 15 min. | 1 min. |

Kochdauer: 90 Minuten

- die Helfte des Hopfens hinzufügen am Anfang des Kochens
- Kandizucker und übrigen Hopfen 30 Min. vor Kochende hinzufügen
- Karamel 15 Min. vor Kochende hinzufügen

Gärung: optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 7g/l

Tip: Kräuter hinzufügen : Koriander, Sternanis, Süssholz, Orangenschale... ( maximal 5g pro Sorte pro 20 Liter).

## Fiche de brassage Beverius

Eau d'empattage: 20 litres

Schéma de brassage:

|        |         |         |         |        |
|--------|---------|---------|---------|--------|
| 52°C   | 62°C    | 67°C    | 72°C    | 78°C   |
| 5 min. | 20 min. | 30 min. | 15 min. | 1 min. |

Temps de cuisson: 90 minutes

- ajouter la moitié du houblon au début de la cuisson
- ajouter le sucre candi et le reste d'houblon 30 min. avant la fin de la cuisson
- ajouter tout le caramel les dernières 15 min. de la cuisson

Fermentation: température optimale : 20 - 25°C

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

Tuyau: Ajouter des épices : du coriandre, anis étoile, du réglisse, des écorces d'orange... (5g maximale par sorte pour 20 litres).

## Brewing schedule Beverius

Mash water: 20 litre

Mash schedule:

|        |         |         |         |        |
|--------|---------|---------|---------|--------|
| 52°C   | 62°C    | 67°C    | 72°C    | 78°C   |
| 5 min. | 20 min. | 30 min. | 15 min. | 1 min. |

Boiling time: 90 minutes

- add half of the amount of hops at start of boiling
- add candy sugar and the rest of the hops 30 min. before the end of boiling
- add the total amount of caramel 15 min. before the end of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20 - 25°C

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

Tip: Add some herbs: coriander, star anise, liquorice, orange peel... (maximum 5g per sort per 20 litres).

## Brouwschema Beverius

Beslagwater: 20 liter

Maischscheema:

|        |         |         |         |        |
|--------|---------|---------|---------|--------|
| 52°C   | 62°C    | 67°C    | 72°C    | 78°C   |
| 5 min. | 20 min. | 30 min. | 15 min. | 1 min. |

Kooktijd: 90 minuten

- de helft van de hop toevoegen bij begin koken
- kandisuiker en overige hop 30 min. voor einde koken toevoegen
- volledige hoeveelheid caramel laatste 15min. van het koken toevoegen

Gisting: optimale temperatuur: 20 - 25°C

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

Tip: Voeg kruiden toe: koriander, steranijs, zoethout, sinaas-appelschil. (maximum 5g per soort op 20 liter).