



Brauschema Gabriel

Brauwasser: 22 Liter

Maischschema:

50°C	62°C	72°C	78°C
15 min.	45 min.	30 min.	5 min.

Kochdauer: 75 Minuten

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

Gärung:

optimale Temperatur: 20 – 25°C

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

Tip: Koriander hinzufügen, 4 bis 6g für 20 Liter

Fiche de brassage Gabriel

Eau d'empattage: 22 litres

Schéma de brassage:

50°C	62°C	72°C	78°C
15 min.	45 min.	30 min.	5 min.

Temps de cuisson: 75 minutes

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

Fermentation:

température optimale : 20 – 25°C

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

Tuyau: Ajoutez du coriandre, 4 à 6g pour 20 litres.

Brewing schedule Gabriel

Mash water: 22 litre

Mash schedule:

50°C	62°C	72°C	78°C
15 min.	45 min.	30 min.	5 min.

Boiling time: 75 minutes

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

Fermentation:

optimal temperature: 20 – 25°C

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

Tip: Add some coriander, 4 to 6g for 20 litres.

Brouwschema Gabriel

Beslagwater: 22 liter

Maischschema:

50°C	62°C	72°C	78°C
15 min.	45 min.	30 min.	5 min.

Kooktijd: 75 minuten

- hop 1 toevoegen bij begin koken
- hop 2 en glucose toevoegen 15 min. voor einde koken

Gisting:

optimale temperatuur: 20 – 25°C

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

Tip: Voeg wat koriander toe, 4 tot 6g voor 20 liter.