



## Brauschema Koningsbok

Brauwasser: 18 Liter

Maischschema:

52°C	67°C	78°C
15 min.	75 min.	5 min.

Kochdauer: 80 Minuten

- Hopfen 1 hinzufügen, wenn die Würze 10 Min. kocht
- Hopfen 2 15 Min. vor Kochende hinzufügen

Gärung:

optimale Temperatur: 12°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:  
7g/l

## Fiche de brassage Koningsbok

Eau d'empattage: 18 litres

Schéma de brassage:

52°C	67°C	78°C
15 min.	75 min.	5 min.

Temps de cuisson: 80 minutes

- ajouter houblon 1 après 10 minutes de cuisson
- ajouter houblon 2 15 min. avant la fin de la cuisson

Fermentation:

température optimale : 12°C

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

## Brewing schedule Koningsbok

Mash water: 18 litre

Mash schedule:

52°C	67°C	78°C
15 min.	75 min.	5 min.

Boiling time: 80 minutes

- add hops 1 after 10 minutes of boiling
- add hops 2 15 min. before the end of boiling

Fermentation:

optimal temperature: 12°C

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

## Brouwschema Koningsbok

Beslagwater: 18 liter

Maischschema:

52°C	67°C	78°C
15 min.	75 min.	5 min.

Kooktijd: 80 minuten

- hop 1 toevoegen na 10 min. koken
- hop 2 toevoegen 15 min. voor einde koken

Gisting:

optimale temperatuur: 12°C

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