



Brauschema Irish Tapdancer

Brauwasser: 19 Liter

Maischschema:

65°C	78°C
90 min.	5 min.

Kochdauer: 90 Minuten

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

Gärung:

optimale Temperatur: 20 – 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:

6g/l

Tip: Für eine dunklere Farbe: etwas Karamel hinzufügen (100 – 200ml).

Fiche de brassage Irish Tapdancer

Eau d'empattage: 19 litres

Schéma de brassage:

65°C	78°C
90 min.	5 min.

Temps de cuisson: 90 minutes

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

Fermentation:

température optimale : 20 – 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans

la bouteille: 6g/l

Tuyau: Si une couleur plus foncée est désirée, ajouter du caramel (100 – 200ml).

Brewing schedule Irish Tapdancer

Mash water: 19 litre

Mash schedule:

65°C	78°C
90 min.	5 min.

Boiling time: 90 minutes

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

Fermentation:

optimal temperature: 20 – 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation in the bottle: 6g/l

Tip: Add some caramel if you want to darken the colour (100 – 200ml).

Brouwschema Irish Tapdancer

Beslagwater: 19 liter

Maischschema:

65°C	78°C
90 min.	5 min.

Kooktijd: 90 minuten

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

Gisting:

optimale temperatuur: 20 – 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles:

6g/l

Tip: Indien een donkerdere kleur gewenst is, kan u caramel toevoegen (100 – 200ml).