



Brauschema Weizen

Brauwasser: 19 Liter

Maischschema:

40°C	52°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	10 min.	30 min.	20 min.	10 min.

Kochdauer: 80 Minuten

•Hopfen nach 40 Min. kochen hinzufügen

Gärung:

optimale Temperatur: 20 - 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:
6,5g/l

Fiche de brassage Weizen

Eau d'empattage: 19 litres

Schéma de brassage:

40°C	52°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	10 min.	30 min.	20 min.	10 min.

Temps de cuisson: 80 minutes

•ajouter le houblon après 40 min. de cuisson

Fermentation: température optimale : 20 - 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans
la bouteille: 6,5g/l

Brewing schedule Weizen

Mash water: 19 litre

Mash schedule:

40°C	52°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	10 min.	30 min.	20 min.	10 min.

Boiling time: 80 minutes

•add hops after 40 min. of boiling

Fermentation:

optimal temperature: 20 - 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation in
the bottle: 6,5g/l

Brouwschema Weizen

Beslagwater: 19 liter

Maischschema:

40°C	52°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	10 min.	30 min.	20 min.	10 min.

Kooktijd: 80 minuten

•hop toevoegen na 40 min. koken

Gisting:

optimale temperatuur: 20 - 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles:
6,5g/l