



## Brauschema Beaver Bock

Brauwasser: 18 Liter

Maischschema:

53°C	62°C	72°C	78°C
30 min.	40 min.	30 min.	2 min.

Kochdauer: 80 Minuten

•Hopfen nach 15 Min. kochen hinzufügen

Gärung:

optimale Temperatur: 15°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:  
7g/l

## Fiche de brassage Beaver Bock

Eau d'empattage: 18 litres

Schéma de brassage:

53°C	62°C	72°C	78°C
30 min.	40 min.	30 min.	2 min.

Temps de cuisson: 80 minutes

•ajouter le houblon après 15 min. de cuisson

Fermentation:

température optimale : 15°C

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

## Brewing schedule Beaver Bock

Mash water: 18 litre

Mash schedule:

53°C	62°C	72°C	78°C
30 min.	40 min.	30 min.	2 min.

Boiling time: 80 minutes

•add hops after 15 min. of boiling

Fermentation:

optimal temperature: 15°C

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

## Brouwschema Beaver Bock

Beslagwater: 18 liter

Maischschema:

53°C	62°C	72°C	78°C
30 min.	40 min.	30 min.	2 min.

Kooktijd: 80 minuten

•hop toevoegen na 15 min. koken

Gisting:

optimale temperatuur: 15°C

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