



## Brauschema Weizen Doppelbock

Brauwasser: 19 Liter

Maischschema:

40°C	55°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	15 min.	40 min.	30 min.	10 min.

Kochdauer: 90 Minuten

•Hopfen nach 45 Min. kochen hinzufügen

Gärung:

optimale Temperatur: 20 - 25°C

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

## Fiche de brassage Weizen Doppelbock

Eau d'empattage: 19 litres

Schéma de brassage:

40°C	55°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	15 min.	40 min.	30 min.	10 min.

Temps de cuisson: 90 minutes

•ajouter le houblon après 45 min. de cuisson

Fermentation: température optimale : 20 - 25°C

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

## Brewing schedule Weizen Doppelbock

Mash water: 19 litre

Mash schedule:

40°C	55°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	15 min.	40 min.	30 min.	10 min.

Boiling time: 90 minutes

•add hops after 45 min. of boiling

Fermentation:

optimal temperature: 20 - 25°C

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

## Brouwschema Weizen Doppelbock

Beslagwater: 19 liter

Maischschema:

40°C	55°C	63°C	72°C	78°C
2 min.	15 min.	40 min.	30 min.	10 min.

Kooktijd: 90 minuten

•hop toevoegen na 45 min. koken

Gisting:

optimale temperatuur: 20 - 25°C

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