



BREWING SHEET | BROUWFICHE
FICHE DE BRASSAGE | BRAUBLATT

GOLDEN BEVERIUS

EN

Mash water: 20 litres

Tip: use, if possible, soft water

The malt is crushed, use both bags

Mash schedule:

64 °C	72 °C	78 °C
30 min.	40 min.	1 min.

Rinsing water: rinse until 24 litres of wort

Boiling time: 60 minutes

- add hops and candy sugar at the start of boiling

Fermentation: optimal temperature: 20-25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation in the bottle: 7.5 g/litre

Tip from our brewer: If you use a Brew Monk brew kettle for a 20-litre brew, we recommend 1800-2000 W during mashing and 2000-2200 W during boiling.

NL

Beslagwater: 20 liter

Tip: gebruik, indien mogelijk, zacht water

De mout is geschroot, gebruik beide zakken

Maischschem:

64 °C	72 °C	78 °C
30 min.	40 min.	1 min.

Spoelwater: naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

Kooktijd: 60 minuten

- hop en kandijnsuiker toevoegen bij de start van het koken

Gisting: optimale temperatuur: 20-25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles: 7,5 g/liter

Tip van onze brouwer: Gebruik je een Brew Monk brouwkessel voor een brouwsel van 20 liter, dan raden wij 1800-2000 W aan tijdens het maischen en 2000-2200 W tijdens het koken.

FR

Eau d'empâtage : 20 litres

Conseil : utilisez, si possible, de l'eau douce

Le malt est concassé, utiliser les deux sacs

Schéma de brassage :

64 °C	72 °C	78 °C
30 min.	40 min.	1 min.

Eau de rinçage : rincer jusqu' à 24 litres de moût

Temps de cuisson : 60 minutes

- ajouter le houblon et le sucre candi au début de la cuisson

Fermentation: température optimale : 20-25 °C

Quantité de sucre pour la refermentation dans la bouteille : 7,5 g/litre

Conseil de notre brasseur : si vous utilisez une cuve de brassage Brew Monk pour un brassin de 20 litres, nous recommandons 1800 à 2000 W pendant l'empâtage et de 2000 à 2200 W pendant l'ébullition.

DE

Brauwasser: 20 Liter

Tipp: gebrauchen Sie, wenn möglich, weiches Wasser

Das Malz ist geschrotet, verwenden Sie beide Säcke

Maischeplan:

64 °C	72 °C	78 °C
30 Min.	40 Min.	1 Min.

Spülwasser: nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

Kochdauer: 60 Minuten

- Hopfen und Kandiszucker zu Beginn des Kochens hinzugeben

Gärung: optimale Temperatur: 20-25 °C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche: 7,5 g/Liter

Tip von unserem Brauer: Wenn Sie einen Brew Monk Braukessel verwenden für einen Sud von 20 Litern, empfehlen wir 1800-2000 W während des Maischens und 2000-2200 W während des Kochens.