



BREWING SHEET | BROUWFICHE  
FICHE DE BRASSAGE | BRAUBLATT

FOR  
**20**  
LITRES

# TRIPEL

## EN

**Mash water:** 22 litres

The malt is crushed, use both bags

**Mash schedule:**

64 °C	74 °C	78 °C
40 min.	20 min.	5 min.

**Rinsing water:** rinse until 24 litres of wort

**Boiling time:** 60 minutes

- add hop N°1 at start of boiling
- add hop N°2 and candi sugar 10 min. before boiling ends
- add hop N°3 during whirlpool, after boiling end

**Fermentation:** optimal temperature: 20°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:** 22 liter

De mout is geschroot, gebruik beide zakken

**Maischschem:**

64 °C	74 °C	78 °C
40 min.	20 min.	5 min.

**Spoelwater:** naspoelen tot een totaal van 24 liter wort

**Kooktijd:** 60 minuten

- hop 1 toevoegen bij het begin van het koken
- hop 2 en kandijnsuiker toevoegen 10 min. voor het kookeinde
- hop 3 toevoegen tijdens whirlpool, na het kookeinde

**Gisting:** optimale temperatuur: 20°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 :** 22 litres

Le malt est concassé, utiliser les deux sacs

**Schéma de brassage :**

64 °C	74 °C	78 °C
40 min.	20 min.	5 min.

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

**Temps de cuisson :** 60 minutes

- ajouter le houblon N°1 au début de la cuisson
- ajouter le houblon N°2 et le sucre candi 10 min. avant la fin de la cuisson
- ajouter le houblon N°3 pendant le whirlpool, après la fin de la cuisson

**Fermentation:** température optimale : 20 °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:** 22 Liter

Das Malz ist geschrotet, verwenden Sie beide Säcke

**Maischeplan:**

64 °C	74 °C	78 °C
40 min.	20 min.	5 min.

**Spülwasser:** nachspülen bis etwa 24 Liter Bierwürze

**Kochdauer:** 60 Minuten

- Hopfen 1 hinzufügen am Anfang des Kochens
- Hopfen 2 und Kandiszucker 10 Min. vor dem Kochende hinzufügen
- Hopfen 3 während des Whirlpools, nach dem Kochende hinzufügen

**Gärung:** optimale Temperatur: 20 °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.