

Brouwschema Bavarienfest

Beslagwater: 19 liter

Maischschem:

55°C	63°C	72°C	78°C
15 min.	30 min.	25 min.	5 min.

Kooktijd: 90 minuten

- 50g van de hop toevoegen na 30 min. koken
- overige hop 15 min. voor einde koken toevoegen

Gisting:

optimale temperatuur: 10 – 15°C

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

Fiche de brassage Bavarienfest

Eau d'empattage: 19 litres

Schéma de brassage:

55°C	63°C	72°C	78°C
15 min.	30 min.	25 min.	5 min.

Temps de cuisson: 90 minutes

- ajouter 50g d'houblon après 30 min. de cuisson
- ajouter le reste d'houblon 15 min. avant la fin de la cuisson

Fermentation:

température optimale : 10 – 15°C

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

Brewing schedule Bavarienfest

Mash water: 19 litre

Mash schedule:

55°C	63°C	72°C	78°C
15 min.	30 min.	25 min.	5 min.

Boiling time: 90 minutes

- add 50g of hops after 30 min. of boiling
- add the other hops 15 min. before the end of boiling

Fermentation:

optimal temperature: 10 – 15°C

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

Brauschema Bavarienfest

Brauwasser: 19 Liter

Maischschem:

55°C	63°C	72°C	78°C
15 Min.	30 Min.	25 Min.	5 Min.

Kochdauer: 90 Minuten

- 50g Hopfen nach 30 Min. kochen hinzufügen
- übrigen Hopfen 15 Min. vor Kochende hinzufügen

Gärung:

optimale Temperatur: 10 – 15°C

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