



WINTER BIER

➤ BREW IT YOURSELF ➤



BEGIN SG

Gravity /
Stammwürzegehalt /
Gravité originale)

1070

EIND SG


Endgewicht / Gravité


1015


ALCOHOL PERCENTAGE


(Alcohol percentage /
Alkoholgehalt /

+/-7,8%

 Speciaal voor de winter is dit unieke bier gecreëerd. De warme smaak van zoethout en sinaasappel zorgen voor een rijke en volle smaaksensatie. Het is een donker bier met winterse tonen. Dit bier heeft een alcoholpercentage van ongeveer 7,8%. Dit hogere alcoholpercentage geeft een warm gevoel en is dus ideaal voor een koude winterdag.

 Dieses einzigartige Bier wurde speziell für den Winter kreiert. Der warme Geschmack von Süßholzwurzel und Orange sorgt für einen reichen und volles Geschmackserlebnis. Es ist ein dunkles Bier mit winterlichen Noten. Dieses Bier hat einen Alkoholgehalt von etwa 7,8%. Dieser höhere Alkoholanteil gibt ein warmes Gefühl und ist daher ideal für einen kalten Wintertag.

 This unique beer has been created especially for the winter. The warm taste of licorice root and orange provide a rich and full taste sensation. It is a dark beer with winter tones. This beer has an alcohol percentage of about 7,8%. This higher alcohol percentage gives a warm feeling and is therefore ideal for a cold winter day.

 Cette bière unique a été créée spécialement pour l'hiver. Le chaud goût de racine de réglisse et d'orange offrent un riche et plein sensation gustative. C'est une bière brune aux notes hivernales. Cette bière a un pourcentage d'alcool d'environ 7,8%. Ce pourcentage d'alcool plus élevé donne une sensation de chaleur et est donc idéal pour une froide journée d'hiver.

INGREDIËNTEN

(Ingredients / Zutaten / Ingrédients)

Meegeleverd (Included, Eingeschlossen, Inclus)

- Pilsnout (Pilsner Malt / Pilzner Malz / Malt Pilsner)
- Moutmix Donker (Malt Mix Dark / Malzmischung Dunkel / Mélange de malt Brune)
- 15 gr. Hallertauer Tradition hop (Hop / Hopfen / houblon)
- 200 gr. kandijnsuiker (Candi sugar / Kandiszucker / sucre candi)
- 5 gr. Brew Monkey korrelgist Blond / Tripel / Donker (yeast / Hefe / levure)
- 5 gr. zoethout (Licorice root/ Süßholzwurzel / racine de réglisse)
- 2 gr. zoete oranjeschillen (Sweet orange peel / süsse Orangenschale / Écorce d'orange douce)

Zelf toevoegen (Add yourself / Selbst hinzufügen / Ajoutez-le vous-même)

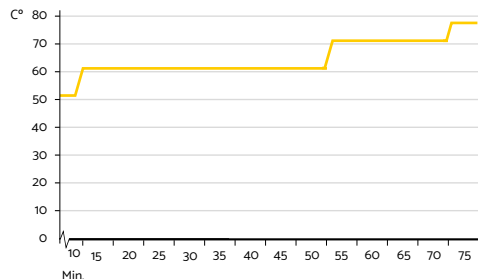
- 5 liter "maischwater" ("Mash water" / "Maischwasser" / "Eau de empâtage")
- 2 liter "spoelwater" ("Rinse water" / "Spülwasser" / "Eau de rinçage")

De meegeleverde samenstelling ingrediënten kan veranderen.

(The composition of ingredients supplied may change / Die gelieferte Zusammensetzung der Inhaltsstoffe kann sich ändern / La composition des ingrédients fournis peut changer)

MAISCHSCHEMA

(Mash schedule / Mash-Schema / Programme de Empâtage)

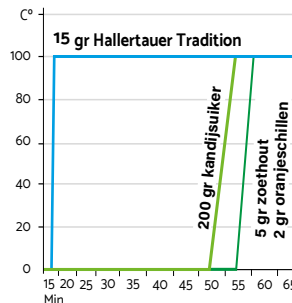


Totaal 75 min.
(Total / Gesamt)

52 C° 10 min.
62 C° 40 min.
72 C° 20 min.
78 C° 5 min.

KOOKSCHEMA *

(Cooking schedule / Kochplan / Programme de Houblonnage)



Totaal 65 min.
(Total / Gesamt)

15 gr. Hallertau Tradition hop 50 min.
(Hop / Hopfen / houblon)

200 gr. Kandijnsuiker 15 min.
(Candi sugar / Kandiszucker / sucre candi)

5 gr. Zoethout en 2 gr. 10 min.
Zoete oranjeschillen
(Herbs / Gewürze / Épices)

*Na het koken het residu van de kruiden uit het bier filteren. Doe dit voor het koelen van het bier.
(After boiling, filter the residue of the herbs from the beer. Do this before cooling the beer / Filtern Sie nach dem Kochen die Reste der Kräuter aus dem Bier. Tun Sie dies, bevor Sie das Bier kühlen / Après ébullition, filtrez les résidus d'herbes de la bière. Faites-le avant de refroidir la bière)