

Belgian Style Double Fermentation

Lager Beer Batch N° _____

- | | | |
|---|-------------------------------------|------------------------------------|
| Mout: | Gist: | Hop: |
| <input type="checkbox"/> Münchner | <input type="checkbox"/> S23 | <input type="checkbox"/> Hallertau |
| <input type="checkbox"/> Pilsner | <input type="checkbox"/> Bav. Wheat | <input type="checkbox"/> Magnum |
| <input type="checkbox"/> Cara Licht / Rood / Donker | <input type="checkbox"/> Witte wijn | <input type="checkbox"/> D.Cascade |
| <input type="checkbox"/> Tarwe Licht / Donker | <input type="checkbox"/> Bakkers | <input type="checkbox"/> Saphir |
| <input type="checkbox"/> Wiener | <input type="checkbox"/> Wilde | <input type="checkbox"/> Herkules |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| Suiker: | Gebotteld door _____ | Vlokken: |
| <input type="checkbox"/> Bruin | op ___ / ___ / ___ | <input type="checkbox"/> Gerst |
| <input type="checkbox"/> Honing | Gebruiken vanaf | <input type="checkbox"/> Mais |
| <input type="checkbox"/> Riet | ___ / ___ / ___ | <input type="checkbox"/> Havermout |
| <input type="checkbox"/> Stroop | | |

bierbrouwworkshop.be

Rechttop bewaren - In 1 x uitschenken zonder schommelen - Temperatuur- en **13%vol.**
75cl transportschokken vermijden - Ideale serveertemperatuur: 14°. **6,5% vol.**

Belgian Style Double Fermentation

Lager Beer Batch N° _____

- | | | |
|---|-------------------------------------|------------------------------------|
| Mout: | Gist: | Hop: |
| <input type="checkbox"/> Münchner | <input type="checkbox"/> S23 | <input type="checkbox"/> Hallertau |
| <input type="checkbox"/> Pilsner | <input type="checkbox"/> Bav. Wheat | <input type="checkbox"/> Magnum |
| <input type="checkbox"/> Cara Licht / Rood / Donker | <input type="checkbox"/> Witte wijn | <input type="checkbox"/> D.Cascade |
| <input type="checkbox"/> Tarwe Licht / Donker | <input type="checkbox"/> Bakkers | <input type="checkbox"/> Saphir |
| <input type="checkbox"/> Wiener | <input type="checkbox"/> Wilde | <input type="checkbox"/> Herkules |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| Suiker: | Gebotteld door _____ | Vlokken: |
| <input type="checkbox"/> Bruin | op ___ / ___ / ___ | <input type="checkbox"/> Gerst |
| <input type="checkbox"/> Honing | Gebruiken vanaf | <input type="checkbox"/> Mais |
| <input type="checkbox"/> Riet | ___ / ___ / ___ | <input type="checkbox"/> Havermout |
| <input type="checkbox"/> Stroop | | |

bierbrouwworkshop.be

Rechttop bewaren - In 1 x uitschenken zonder schommelen - Temperatuur- en **13%vol.**
75cl transportschokken vermijden - Ideale serveertemperatuur: 14°. **6,5% vol.**

Belgian Style Double Fermentation

Lager Beer Batch N° _____

- | | | |
|---|-------------------------------------|------------------------------------|
| Mout: | Gist: | Hop: |
| <input type="checkbox"/> Münchner | <input type="checkbox"/> S23 | <input type="checkbox"/> Hallertau |
| <input type="checkbox"/> Pilsner | <input type="checkbox"/> Bav. Wheat | <input type="checkbox"/> Magnum |
| <input type="checkbox"/> Cara Licht / Rood / Donker | <input type="checkbox"/> Witte wijn | <input type="checkbox"/> D.Cascade |
| <input type="checkbox"/> Tarwe Licht / Donker | <input type="checkbox"/> Bakkers | <input type="checkbox"/> Saphir |
| <input type="checkbox"/> Wiener | <input type="checkbox"/> Wilde | <input type="checkbox"/> Herkules |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| Suiker: | Gebotteld door _____ | Vlokken: |
| <input type="checkbox"/> Bruin | op ___ / ___ / ___ | <input type="checkbox"/> Gerst |
| <input type="checkbox"/> Honing | Gebruiken vanaf | <input type="checkbox"/> Mais |
| <input type="checkbox"/> Riet | ___ / ___ / ___ | <input type="checkbox"/> Havermout |
| <input type="checkbox"/> Stroop | | |

bierbrouwworkshop.be

Rechttop bewaren - In 1 x uitschenken zonder schommelen - Temperatuur- en **13%vol.**
75cl transportschokken vermijden - Ideale serveertemperatuur: 14°. **6,5% vol.**

Belgian Style Double Fermentation

Lager Beer

Batch N° _____

- | | | |
|---|-------------------------------------|------------------------------------|
| Mout: | Gist: | Hop: |
| <input type="checkbox"/> Münchner | <input type="checkbox"/> S23 | <input type="checkbox"/> Hallertau |
| <input type="checkbox"/> Pilsner | <input type="checkbox"/> Bav. Wheat | <input type="checkbox"/> Magnum |
| <input type="checkbox"/> Cara Licht / Rood / Donker | <input type="checkbox"/> Witte wijn | <input type="checkbox"/> D.Cascade |
| <input type="checkbox"/> Tarwe Licht / Donker | <input type="checkbox"/> Bakkers | <input type="checkbox"/> Saphir |
| <input type="checkbox"/> Wiener | <input type="checkbox"/> Wilde | <input type="checkbox"/> Herkules |
| <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> _____ |
| Suiker: | Gebotteld door _____ | Vlokken: |
| <input type="checkbox"/> Bruin | op ___ / ___ / ___ | <input type="checkbox"/> Gerst |
| <input type="checkbox"/> Honing | Gebruiken vanaf | <input type="checkbox"/> Mais |
| <input type="checkbox"/> Riet | ___ / ___ / ___ | <input type="checkbox"/> Havermout |
| <input type="checkbox"/> Stroop | | |

bierbrouwworkshop.be

Rechttop bewaren - In 1 x uitschenken zonder schommelen - Temperatuur- en **13%vol.**
75cl transportschokken vermijden - Ideale serveertemperatuur: 14°. **6,5% vol.**