

#08 Americano Stout

10 L 6.4 % vol · obergärig · American Stout



ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 15 °P
- Bittereinheiten: 48 IBU
- Bierfarbe: Schwarz (140 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
- Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
- Reifung: 6 Wochen
- Trinktemperatur: 10 °C

Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Vorderwürzehopfung! In den Würze-Kochtopf wird vor Läuterbeginn die Hopfengabe 2 vorgelegt.

Malzrohanlagen

- Braumeister 10 L: 12 L Hauptguss, ca. 2,5 L Nachguss
- Grainfather G30 mit 10 L Micro Pipework: 10,5 L Hauptguss, ca. 5 L Nachguss (Nachguss wurde um ca. 1,5 L nach unten korrigiert)
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden!

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/08

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf braumischung.de