

#08 Americano Stout

20 L 6.4 % vol · obergärig · American Stout



Besonderheiten & Tipps

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

Malzrohanlagen

- Braumeister 20 L: 23 L Hauptguss, 6 L Nachguss
 - Grainfather G30: 18 L Hauptguss, 11 L Nachguss
 - bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)

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

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