

# #08 Americano Stout

50L 6.4 % vol · obergärig · American Stout



## Besonderheiten & Tipps

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

## Malzrohanlagen

- Braumeister 50 L: 51 L Hauptguss, 21 L Nachguss  
- bei anderen Anlagen (Grainfather, Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden!

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: [www.braumischung.de/08](http://www.braumischung.de/08)

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf [braumischung.de](http://braumischung.de)

## ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 15 °P
- Bittereinheiten: 48 IBU
- Bierfarbe: Schwarz (140 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
- Karbonisierung: 5 g CO<sub>2</sub> pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
- Reifung: 6 Wochen
- Trinktemperatur: 10 °C