BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#11 Origin Ale

20 L 5.7 % vol · obergärig · American Pale Ale

ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 14 °P
Bittereinheiten: 42 IBU
Bierfarbe: Orange (13 EBC)
Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
Karbonisierung: 5 g CO_2 pro l
Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
Reifung: 4 Wochen
Trinktemperatur: 8 °C

Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Hopfenstopfen[2] nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

Malzrohranlagen

- Braumeister 20 L: 23 L Hauptguss, 4 L Nachguss
- Grainfather G30: 16,5 L Hauptguss, 12,5 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/11

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