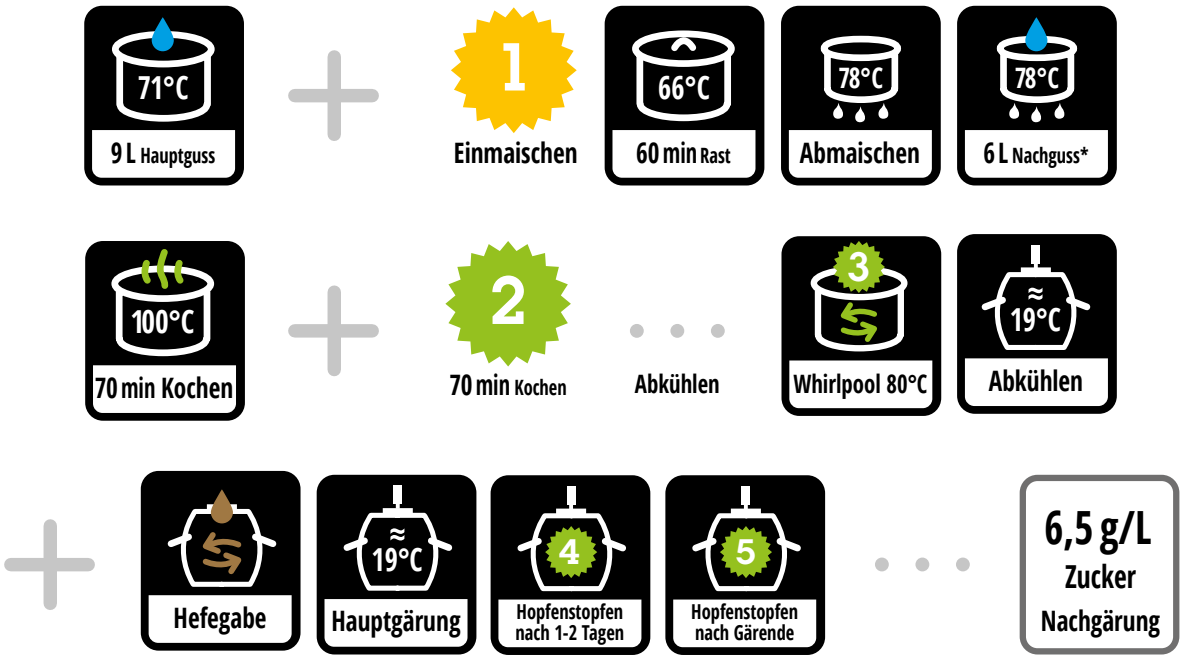
BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#13 Neuengland

10 L 6.5 % vol · obergärig · IPA / New England



ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 15 °P
Bittereinheiten: 38 IBU
Bierfarbe: Gold (11 EBC)
Optimale Gärtemperatur: 19-21 °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.
- Unsere Tipps findest du in der beiliegenden Anleitung „Brautipps New England IPA“

Malzrohranlagen

- Braumeister 10 L: 12 L Hauptguss, 2,5 L Nachguss
- Grainfather G30 mit 10 L Micro Pipework: 11 L Hauptguss, 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/13

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