## BECKMANNS BRAUMISCHUNG

## # 1 4 Brexit Porter

**200** 5.4 % vol · obergärig · Brown Porter



































## **ECKDATEN**

Ziel-Stammwürze: 13 °P Bittereinheiten: 28 IBU

Bierfarbe: Dunkelbraun (86 EBC) Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C

Karbonisierung: 5 g CO<sub>2</sub> pro l

Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l

Reifung: 10 Wochen Trinktemperatur: 12 °C

## Malzrohranlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 5 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/14

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf

braumischung.de