

# #15 Sankt Paulus

20 L 5.8 % vol · obergärig · Belgium Dubbel



Einmaischen



70 min Kochen



15 min Kochen



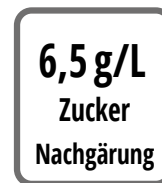
5 min Kochen



Hefegabe



Hauptgärung



6,5 g/L  
Zucker  
Nachgärung



## Malzrohnanlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 6 L Nachguss
- Grainfather G30: 17 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/15](http://www.braumischung.de/15)

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

## ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 15 °P

Bittereinheiten: 27 IBU

Bierfarbe: Hellbraun (32 EBC)

Optimale Gärtemperatur: 19-23 °C

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

Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l

Reifung: 8 Wochen

Trinktemperatur: 12 °C