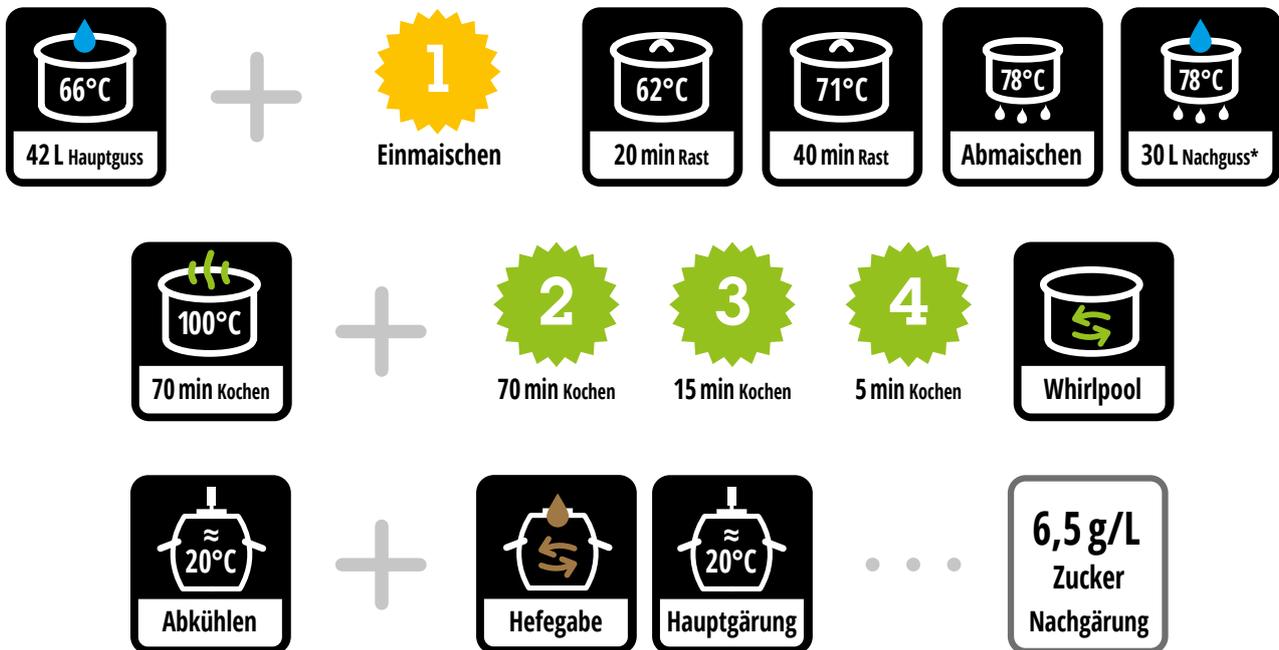


#15 Sankt Paulus

50L 5.8 % vol · obergärig · Belgium Dubbel



ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 15 °P
- Bittereinheiten: 27 IBU
- Bierfarbe: Hellbraun (32 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 19-23 °C
- Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
- Reifung: 8 Wochen
- Trinktemperatur: 12 °C

Malzrohnanlagen

- Braumeister 50 L: 48 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/15

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