BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#20 Dryhop Lager

10 L 4.9 % vol · untergärig · Lager

66°C 8,5 L Hauptguss + 1 Einmaischen

62°C 20 min Rast

71°C 40 min Rast

78°C Abmaischen + 2 Vorderwürze

78°C 5,5 L Nachguss*

100°C 70 min Kochen + 3 1 min Kochen

Whirlpool

11°C Abkühlen + Hefegabe

11°C Hauptgärung

Hopfenstopfen . . . 5,5 g/L Zucker Nachgärung

ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 12,5 °P
Bittereinheiten: 24 IBU
Bierfarbe: Bernstein (15 EBC)
Optimale Gärtemperatur: 10-12 °C
Karbonisierung: 5 g CO_2 pro l
Zuckermenge zur Nachgärung: 5,5 g/l
Reifung: 8 Wochen
Trinktemperatur: 6 °C

Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Vorderwürzehopfung! In den Würze-Kochtopf wird vor Läuterbeginn die Hopfengabe 2 vorgelegt.
- Braumischung mit Hopfenstopfen[2] nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

Malzrohranlagen

- Braumeister 10 L: 11 L Hauptguss, 2 L Nachguss
- Grainfather G30 mit 10 L Micro Pipework: 9 L Hauptguss, 6,5 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/20

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