BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#28 Helles

10 L 4.9 % vol · untergärig · Münchner Hell

66°C – 8,5 L Hauptguss + 1 Einmaischen – 62°C – 25 min Rast – 66°C – 15 min Rast – 71°C – 20 min Rast – 78°C – Abmaischen +

78°C – 5,5 L Nachguss* – 100°C – 70 min Kochen + 2 – 70 min Kochen – 3 – 10 min Kochen – 4 – 1 min Kochen – Whirlpool

≈10°C – Abkühlen + Hefegabe – ≈10°C – Hauptgärung . . . 5,5 g/L Zucker Nachgärung

ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 12.5 °P
Bittereinheiten: 23 IBU
Bierfarbe: Hell (7 EBC)
Optimale Gärtemperatur: 9-11 °C
Karbonisierung: 5 g CO_2 pro l
Zuckermenge zur Nachgärung: 5,5 g/l
Reifung: 8 Wochen
Trinktemperatur: 6 °C

Besonderheiten & Tipps

Unsere Tipps findest du in der beiliegenden Anleitung „Brautipps Helles“

Malzrohranlagen

- Braumeister 10 L: 11 L Hauptguss, 2 L Nachguss
- Grainfather G30 mit 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/28

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf

braumischung.de