BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#28 Helles

20 L 4.9 % vol · untergärig · Münchner Hell

66°C – 17 L Hauptguss + 1 Einmaischen – 62°C – 25 min Rast – 66°C – 15 min Rast – 71°C – 20 min Rast – 78°C – Abmaischen +

78°C – 11 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

FRUCHTIG ●●○○
WÜRZIG ●●○○
MALZIG ●●●○
BITTER ●○○○

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 20 L: 22 L Hauptguss, 5 L Nachguss
- Grainfather G30: 15 L Hauptguss, 14 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/28

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