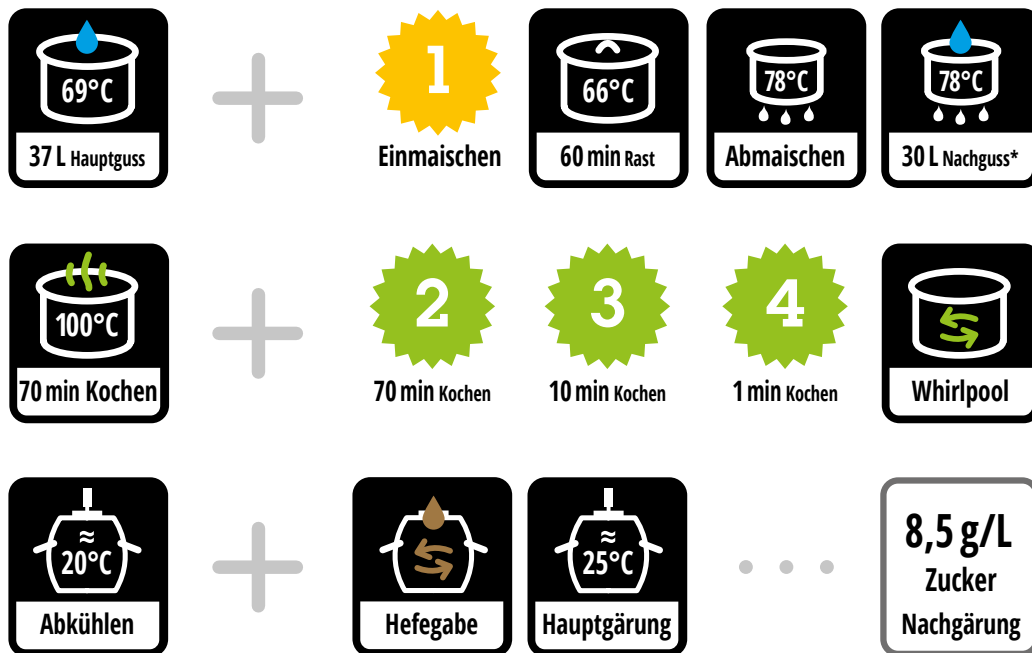


# #29 Saison No. 2

50 L 3.5 % vol · obergärig · Saison / Belgian Ale



## ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 8 °P
- Bittereinheiten: 22 IBU
- Bierfarbe: Blond (5 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 20-25 °C
- Karbonisierung: 6 g CO<sub>2</sub> pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 8,5 g/l
- Reifung: 4 Wochen
- Trinktemperatur: 8 °C

### Malzrohnanlagen

- Braumeister 50 L: 48 L Hauptguss, 18 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/29](http://www.braumischung.de/29)

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