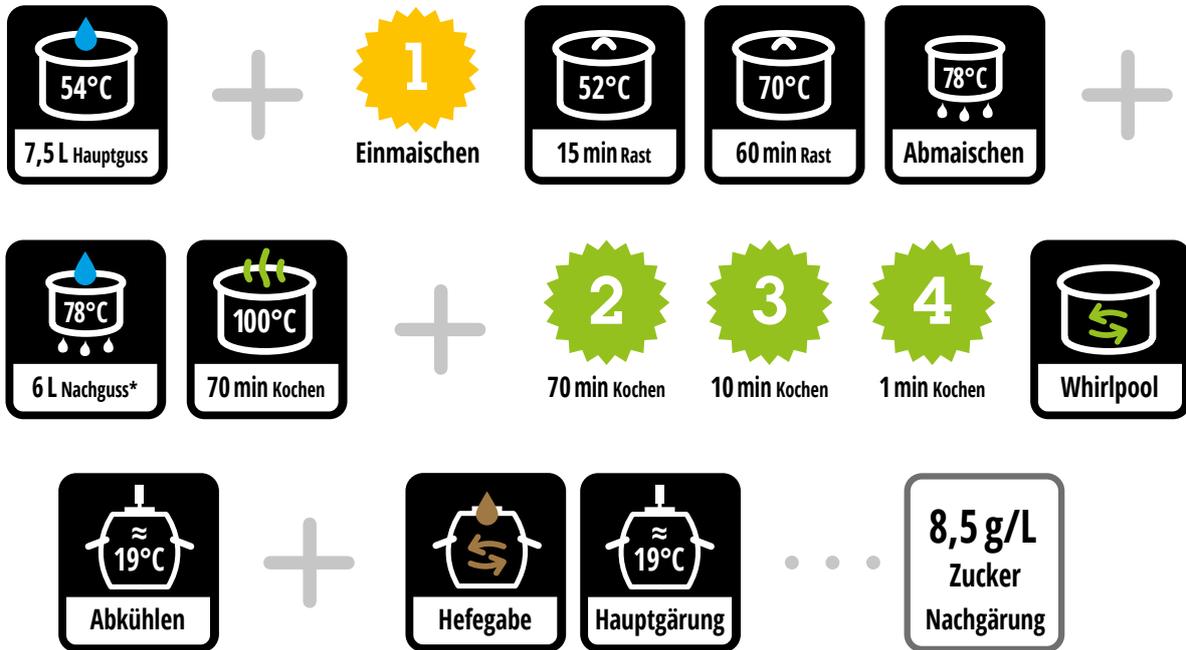


#30 Well Done

10L 3 % vol · obergärig · Grätzer / Rauchbier



ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 8.5 °P
- Bittereinheiten: 21 IBU
- Bierfarbe: Hell (6 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
- Karbonisierung: 6 g CO₂ pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 8,5 g/l
- Reifung: 8 Wochen
- Trinktemperatur: 6 °C

Malzrohnanlagen

- Wir empfehlen weitere 150 g Reisspelzen pro 20 L!
- Braumeister 10 L: 11 L Hauptguss, 1,5 L Nachguss
 - Grainfather G30 mit Micro Pipework: 8 L Hauptguss, 7,5 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/30

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