BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#35 Golden Cage

10 L 6 % vol · obergärig · Blonde Ale

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! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)

Auf der Artikelseite findest du alle Infos, das Wasserprofil und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/35

ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 13.5 °P
Bittereinheiten: 17 IBU
Bierfarbe: Gold (12 EBC)
Optimale Gärtemperatur: 19-23 °C
Karbonisierung: 5 g CO_2 pro l
Zuckermenge zur Nachgärung: 6,5 g/l
Reifung: 4 Wochen
Trinktemperatur: 10 °C

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