BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#35 Golden Cage

50 L

6 % vol · obergärig · Blonde Ale

71°C – 42 L Hauptguss + 1 Einmaischen – 66°C – 60 min Rast – 78°C – Abmaischen – 78°C – 27 L Nachguss*

100°C – 70 min Kochen + 2 20 min Kochen – Whirlpool

≈19°C – Abkühlen + Hefegabe – ≈19°C – Hauptgärung . . . 6,5 g/L Zucker Nachgärung

FRUCHTIG

WÜRZIG

MALZIG

BITTER

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

Malzrohranlagen

- Braumeister 50 L: 48 L Hauptguss, 19 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Grainfather, Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden!

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

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf

braumischung.de