

#36 London Brown

10 L 4 % vol · obergärig · British Brown Ale



Malzrohnanlagen

- 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!

Auf der Artikelseite findest du alle Infos, das Wasserprofil und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/36

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

ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 11 °P
- Bittereinheiten: 20 IBU
- Bierfarbe: Hellbraun (57 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 18-20 °C
- Karbonisierung: 4,5 g CO₂ pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 5,5 g/l
- Reifung: 10 Wochen
- Trinktemperatur: 12 °C