

#36 London Brown

20 L 4 % vol · obergärig · British Brown Ale



Malzrohnanlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 5 L Nachguss
- Grainfather G30: 14 L Hauptguss, 14,5 L Nachguss
- 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/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