BECKMANNS BRAUMISCHUNG

3 6 London Brown

0 U L 4 % vol · obergärig · British Brown Ale



































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

Malzrohranlagen

- Braumeister 50 L: 48 L Hauptguss, ca. 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/36

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf

braumischung.de