

Brauprotokoll

15.07.2000

Draught Bass

Obergärig

SW:=11 %

Pilsener Malz 4.050 g
Cara hell 270 g

Schüttung 3.850 g

Hauptguss 15 l

hell: ca. 3,5 l H₂O / kg Schüttung
Dunkel: ca. 3,0 l H₂O / kg Schüttung

Nachguss 11 l

hell: ca. 2,5 l H₂O / kg Schüttung
Dunkel: ca. 3,0 l H₂O / kg Schüttung

Maischen

Zeit

40 °C

anmaischen

40 °C

20 min. - 66 °C Eiweißbreast

66 °C

90 min. - 78 °C Maltoserast

78 °C

Läutern Endverzuckerung

78 °C

Anschwänzen

Hopfenkochen 90 min

Bitter Hopfen 10 % α -Säure 36 g n. Kochbeginn (5 min.)

Gärung

% **Stammwürze**

% **Stammwürze**

% **Abfüllung**