

Brauprotokoll Nr. (2)

Braumeister	US / AV
Biersorte	EDME Extrat Stout

1. Braustadium

Braubeginn	10.11.97
Zutaten Sud	680 g Zucker / 6 EL Amerikanischer Honig
	1,7 l Wasser
	Mischung (in heissem Wasser angewärmt)
	lufteigen und aufkochen
Zutaten Fermenter	5,7 l kaltes Wasser
	Sud
	5,7 l kaltes Wasser
	1 Beutel Hefe
1. Gehalt Stammwürze	1061 1 24 °C

2. Braustadium

Abfülldatum	18.11.97
Zutaten	2,5 g Zucker pro Flasche
2. Gehalt Stammwürze	1012 1 22,5 °C 15.11.97
Alkoholgehalt in % *	6,53

* 1. Gehalt Stammwürze - 2. Gehalt Stammwürze / 7.5

1012 22,0 17.11.97

1012 22,0 18.11.97

Bemerkungen:

25 Flaschen

nach Abfüllen
Lagerung 2 Tage 21°C,
danach Keller

1.6.98 15 Flaschen