

# Brauprotokoll Nr. 3

Braumeister	MO / US / AV
Biersorte	Australian Coopers

## 1. Braustadium

Braubeginn	15.11.97
Zutaten Sud	Brüch(ze)n in heissen Wasser gewärmt
	2l Wasser gekocht
	1,1 kg Zucker
	alles zusammen in kochtopf
Zutaten Fermenter	10 l kaltes Wasser
	Sud
	5 l kaltes Wasser
	2 l heisses Wasser
	1 l kaltes Wasser + Hefe
1. Gehalt Stammwürze	1048 / 23 °C

## 2. Braustadium

Abfülldatum	24.11.97
Zutaten	3,5 g Zucker pro Flasche
2. Gehalt Stammwürze	21.11.97 1010 / 22 °C
	23.11.97 1010 / 21,5 °C
	24.11.97 1008 / 20,5 °C
Alkoholgehalt in % *	5,33

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

Bemerkungen: Anzahl Flaschen = 39

1.6.98 14