

Brauprotokoll Nr.

(4)

Braumeister	Mo/AV/US
Biersorte	EDME Premium India Pale Ale

1. Braustadium

Braubeginn	18.11.97
Zutaten Sud	- 1.5 kg Zucker, davon 120g Rohrzucker
	- 2.5 l Wasser
Zutaten Fermenter	9,5 l kaltes Wasser Sud
	9,5 l kaltes Wasser
	Hefe
1. Gehalt Stammwürze	1050 / 24 °C

2. Braustadium

Abfülldatum	25.11.97
Zutaten	2g Zucker pro Flasche
2. Gehalt Stammwürze	24.11.97 1006 / 21,5 °C
	25.11.97 1006 / 20,5 °C
	/ °C
Alkoholgehalt in % *	5,86

Anzahl Flaschen 43

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

Bemerkungen: Nach Abfüllen: Lagerung Flaschen 3 Tage 21°C,  
dannach Keller

16.98 14 ~~13~~ Flaschen