

Brauprotokoll Nr. 10

Braumeister	MO/US
Biersorte	Coopers Lager

1. Braustadium

Braubeginn	16.12.97
Zutaten Sud	2 l Wasser
	1 kg Kristallzucker
	500g Fruchtzucker
Zutaten Fermenter	10 l kaltes Wasser
	Sud
	6 l kaltes Wasser
	2 l heisses Wasser
	1 Bündel Hefe
1. Gehalt Stammwürze	1050 / 22,5 °C

2. Braustadium

2. Gehalt Stammwürze	28.12.97	1006	/	22 °C
	29.12.97	1006	/	19,5 °C
			/	°C
Abfülldatum	29.12.97			
Zutaten	3 g Zucker / Flasche			
Anzahl Flaschen	42			
Alkoholgehalt in % *	5,86			

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

1.6.98 29 Flaschen