

Brauprotokoll Nr.

11

Braumeister	Mo/us/AU
Biersorte	EDME Original Draught

1. Braustadium

Braubeginn	29.12.97
Zutaten Sud	2,5l Wasser kochen
	16g Kristallzucker
	250g Fruchtzucker
Zutaten Fermenter	9l Wasser
	Sud
	9l Wasser
	Hefe
1. Gehalt Stammwürze	1054 / 22 °C

2. Braustadium

31.12. syphoniert 2. Tag

2. Gehalt Stammwürze	8.1.98	1006	/	21,5 °C
	12.1.98	1004	/	20,0 °C
			/	°C
Abfülldatum	12.1.98			
Zutaten	3g Zucker			
Anzahl Flaschen	39			
Alkoholgehalt in % *				6,66

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

1.6.98 32 Flaschen