

Brauprotokoll Nr.

12

Braumeister	MO/US
Biersorte	EDME Classic Pilsner

1. Braustadium

Braubeginn	22.1.98
Zutaten Sud	2,5 l Wasser
	1,5 kg Zucker weiss
Zutaten Fermenter	9 l Wasser
	Sud
	9 l Wasser
	3/4 kg Beutel Hefe
1. Gehalt Stammwürze	1054 / 22 °C

2. Braustadium

2. Gehalt Stammwürze	2.2.98	1008	/ 22	°C
	3.2.98	1006	/ 19	°C
			/	°C
Abfülldatum	3.2.98			
Zutaten	3,5 g Zucker / Flasche			
Anzahl Flaschen	38			
Alkoholgehalt in % *	6,4			

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

1.6.58 32 Flaschen