

Brauprotokoll Nr. 13 5

Braumeister	AV/Mo/US
Biersorte	Brewfarm Abbey Beer

1. Braustadium

Braubeginn	9.3.98
Zutaten Sud Fermenter	2 Kit
"Neu"	2 l Wasser heiss
	1 kg Zucker
	4 l Wasser warm
Zutaten Fermenter	10 l Wasser kalt
	1 Beutel Hefe
1. Gehalt Stammwürze	1078 / 22 °C

2. Braustadium

10.3. Abend Schaum entfernt
 11.3. } Morgen -"- -"-
 11.3. } Abend -"- -"-
 11.3. } Syphoniert, 2-Franken-Stück beschwert

2. Gehalt Stammwürze	18.3.98	1016	/	21,5 °C
	21.3.98	1016	/	19 °C
			/	°C
Abfülldatum	21.3.98			
Zutaten	3,5 g Zucker			
Anzahl Flaschen	30			
Alkoholgehalt in % *	8,26			

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