

Brauprotokoll Nr.

14 S

S

Braumeister	AV/MO/US
Biersorte	John Bull Bavarian Lager

1. Braustadium

Braubeginn	7.7.98
Zutaten Sud	2 l gekochtes Wasser 1 kg Rohrzucker
Zutaten Fermenter	Wasser kalt (knapp bis 5-Gallonen-Marke) Hefe → 20 Liter
1. Gehalt Stammwürze	1072 / 22 °C

Schamm geschöpft 8.7. + 9.7. (2x)
Siphoniert 9.7.98

2. Braustadium

2. Gehalt Stammwürze	9.7.98	1040	/	21 °C
	19.7.98	1014	/	20 °C
	20.7.98	1012	/	21 °C
Abfülldatum	20.7.98			
Zutaten	3g Zucker pro Flasche			
Anzahl Flaschen	34			
Alkoholgehalt in % *	8,00			

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