

Brauprotokoll Nr.

15 S

Braumeister	US
Biersorte	Coopers Classic Old Dark Ale

1. Braustadium

Braubeginn	9.7.98
Zutaten Sud	
Zutaten Fermenter	Kit 1,8 kg 1 kg Zucker weiss 2 l Wasser heiss 18 l Wasser kalt Pure Brewer's Yeast
1. Gehalt Stammwürze	1068 1068 / 22 °C

2. Braustadium

Siphoniert 12.7.98

2. Gehalt Stammwürze	19.7.98 1010 / 20 °C
	20.7.98 1009 / 21 °C
	/ °C
Abfülldatum	20.7.98
Zutaten	3g Zucker / Flasche
Anzahl Flaschen	38
Alkoholgehalt in % *	7,866

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