

**Brauprotokoll Nr.**

16

Braumeister	Coopels Lager
Biersorte	AB/MO/US

1. Braustadium

Braubeginn	20.7.98
Zutaten Sud	
Zutaten Fermenter	1 Kit
	1 kg Zucker
	2 l Wasser heiss
	12 l Wasser kalt
	6 l Aproz blau
1. Gehalt Stammwürze	1066 / 25 °C

Siphoniert 22.7.98

2. Braustadium

2. Gehalt Stammwürze	27.7.98 1006 / 22 °C
	/ °C
	/ °C
Abfülldatum	27.7.98
Zutaten	3 g Zucker je Flasche
Anzahl Flaschen	40
Alkoholgehalt in % *	5,5φ

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