

# Brauprotokoll Nr. 20

Braumeister	SUSS
Biersorte	Muntaus Gold "Docklands Porter"

## 1. Braustadium

Braubeginn	26.1.99
Zutaten Sud	
Zutaten Fermenter	Kit (2 Büchsen)
	3 l Wasser heiss
	1 kg Zucker
	16 l Wasser kalt
	1 Beutel Hefe
1. Gehalt Stammwürze	1066 / 20 °C

## 2. Braustadium

2. Gehalt Stammwürze	9.2.99	1024	/	18 °C
	15.2.99	1020	/	17 °C
	Korr	1019	/	20 °C
Abfülldatum	15.2.98			
Zutaten	3g Zucker / Fl.			
Anzahl Flaschen	39			
Alkoholgehalt in % *	6,13% → Korr. 6,26			

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