

# Brauprotokoll Nr. 24

Braumeister	US/MO
Biersorte	IRONMASTER BIÈRE ANGLAISE

## 1. Braustadium

Braubeginn	1.3.1999
Zutaten Sud	
Zutaten Fermenter	1 KIT
	1 kg ZUCKER
	3 L WASSER HEISS
	16 L WASSER KALT
	1 BEUTEL HEFE
1. Gehalt Stammwürze	1054 / 20 °C

## 2. Braustadium

2. Gehalt Stammwürze	1010 / 20 °C
	/ °C
	/ °C
Abfülldatum	15.3.99
Zutaten	3 g Zucker
Anzahl Flaschen	34
Alkoholgehalt in % *	5,86

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