

Brauprotokoll Nr. 25

Braumeister	AVMOUS
Biersorte	Brewferm "Grand Cru"

1. Braustadium

Braubeginn	15.3.99
Zutaten Sud	
Zutaten Fermenter	1 kg Zucker
	2 Kit à 1,5 kg
	3 l Wasser heiss
	3 l Wasser kalt
	10 l Wasser kalt
1. Gehalt Stammwürze	1078 / 24 °C

Hypheniert 18.3.99

2. Braustadium

2. Gehalt Stammwürze	1034 / 21 °C
	korr. 1033 / 24 °C
	/ °C
Abfülldatum	30.3.99
Zutaten	3 g Zucker/Fearche
Anzahl Flaschen	30
Alkoholgehalt in % *	6,0

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