

Brauprotokoll Nr.

35

Braumeister	AV/MO/US
Biersorte	EDME Storm black ale (Handcraft premium beer)

1. Braustadium

Braubeginn	29.11.99
Zutaten Sud	2 l Wasser aufgekocht, 1 Beutel Chocolate Malt 30 Min. ziehen lassen, danach Malt-Rohli raus + Hopfenkopf rein + Malt aufkochen + 5 Min. ziehen lassen, in Fermente sicken
Zutaten Fermenter	2 Kits 500 g Zucker 17 l Wasser kalt 1 Beutel Hefe in Wasser aufgelöst
1. Gehalt Stammwürze	1054 1 17 °C

2. Braustadium

2. Gehalt Stammwürze	12.12.99 1018 1 20 °C
	14.12.99 1016 1 19 °C
	1 °C
Abfülldatum	14.12.99
Zutaten	3 g Zucker / Flasche
Anzahl Flaschen	39
Alkoholgehalt in % *	5,06

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