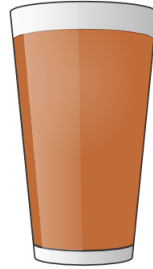


10. Bronx Best Bitter II

Menge	22	Liter	Braudatum	10.09.2016
Stammwürze	10.6	°P	Abfülldatum	06.10.2016
Alkoholgehalt	4.6	%Vol	Angepeiltes Reifezeitende	21.10.2016
Bittere	33	IBU		
Farbe	25.3	EBC		
CO2 Gehalt	2.28	g/Liter		
scheinbarer Endvergärungsgrad	78.5	%		
effektive Sudhausausbeute	59.2	%		
Brauanlage	Christophs Brauanlage			



Maris Otter Pale Ale Malz Fawcett	3.354	Kg	82.3	%	4	EBC
CARARED®	0.591	Kg	14.5	%	40	EBC
Gold Swaen© Hell The Swaen	0.09	Kg	2.2	%	25	EBC
Röstmalz, Farbmalz, CARAFA II®	0.041	Kg	1	%	1150	EBC
Gesamt	4.076	Kg				



East Kent Golding (Pellets) 6.9 % Alpha	9.54	g	55	min
Fuggles (Pellets) 6 % Alpha	20.04	g	10	min
East Kent Golding (Pellets) 6.9 % Alpha	18.13	g	0	min



Hauptguss	13.04	Liter
Milchsäure (80%)	0.56	ml
Nachguss	18.28	Liter
Milchsäure (80%)	0.78	ml
Gesamt	31.32	Liter



White Labs WLP013 London Ale
Anzahl Einheiten: 1 zu 40ml

2 g Irish Moss 10 min. vor Kochende
10:20 Einmischen und 1. Rast , 11:20 auf 72°C erhitzen und 2. Rast
12:20 Läuterbeginn, 12:25 Nachgüsse 13:30 Kochbeginn, 14:20 2. Gabe Fuggles, 14:25 3. Gabe und Irish Moss, dann 10 Min. statt 5 gekocht.
Entsprechend 20°C Jungbiertemperatur mit 60g Zucker gespeist. Die höchste HG-Temperatur lag bei 20,5°C.

Maischen:

Einmischen bei	66	°C
Maltoserast (60°-65°) bei	66	°C 60 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72	°C 20 min

Anhänge:

