

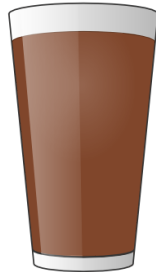
## 004-Dunkel a la Besserbrauer-Sack

Menge	11.6	Liter
Stammwürze	12	°P
Alkoholgehalt	4.7	%vol
Bittere	19.9	IBU
Farbe	34.8	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	65.8	%
effektive Sudhausausbeute	63.2	%
Brauanlage		kleiner Thermoport

Braudatum	08.01.2016
Abfülldatum	17.01.2016
Angepeiltes Reifezeitende	14.02.2016
Beste Bewertung	49. Woche



Malzmischung dunkel	0.999	kg	43.3	%	45	EBC
Maris Otter	0.962	kg	41.7	%	5	EBC
Münchener Malz II	0.231	kg	10	%	23	EBC
CARAAMBER®	0.115	kg	5	%	70	EBC
Gesamt	2.306	kg				



Aurora (Pellets) 9 % Alpha	7.04	g	60	min
East Kent Golding (Pellets) 5 % Alpha	7.99	g	10	min



Hauptguss	7.61	Liter
Milchsäure (80%)	0.03	ml
Nachguss	6.7	Liter
Milchsäure (80%)	0.02	ml
Gesamt	14.31	Liter



GOZDAWA Porter & Kvass  
Anzahl Einheiten: 1 zu 10

angelehnt an <http://www.maischemalzundmehr.de/> Robin Hoods Old Brown

### Maischen:

Einmaischen bei 72 °C  
Kombirast (66°-69°) bei 67 °C 68 min