

1992

Menge: 15L
Farbe: 7 EBC
Bitter: 20 IBU
Stammwürze: 12°P
Brautag: 5.10.1992

Schüttung 3 kg Pilsner Malz
Hauptguß 6L
Nachguß 9L
Einmaischen 52°
Eiweißrast 52°, 10 Min
1. Verzuckerungsrast 63° 10 Min.
2. Verzuckerungsrast 71°, 30 Min
Abmaischen 77°
Kochzeit der Würze 60 Min
1. Hopfengabe 20g Tettnanger Pellets
2. Hopfengabe -
Kochende 60 Min
Hefe Untergärige Brauereihefe
Hauptgärung 9°, 5 Tage
Carbonisierung Bei 3,5° Restwürze abgefüllt
Nachgärung 1 Woche bei 5°
Abfüllung 12.10.1992

Kommentar:

Langwieriger Brauprozess

Zeiträuber waren die Aufheizzeiten, das Läutern (durch Stoffwindeln) und die Abkühlzeit (Schlangenkühler)

Während der darauffolgenden Herbstferien ist ein Teil der Flaschen geplatzt