

## Bernstein

Menge: 30L  
Farbe: 13 EBC  
Bitter: 38 IBU  
Stammwürze: 14%  
Brautag: 2.4.2008

Schüttung	7 kg Wiener 500g Cara-hell
Hauptguß	20L
Nachguß	23 L
Einmaischen	55°
Eiweißrast	55°, 20 Min.
1. Verzuckerungsrast	65°, 50 Min
2. Verzuckerungsrast	75°, 20 Min
Abmaischen	75°
Kochzeit der Würze	60 Min
1. Hopfengabe	Nach 10 Min: 54g Tettnanger Pellets (6% $\alpha$ )
2. Hopfengabe	Nach 50 Min: 27g Tettnanger Pellets
Hefe	Brauereihefe untergärig
Hauptgärung	7 Tage bei
Carbonisierung	Mit steril abgefüllter Würze: 15 ml/0,5L- Flasche
Abfüllung	9.4.2016

Kommentar: Verkostung am 5.6.08: mild gehopft, vollmundig, stabiler Schaum  
Carbonisierung zu hoch!