
Zutatenliste : „Klosterbier“

Malz – 20 Liter

2,0 kg	Abbey	(39)
1,5 kg	Böhmisches Tennenmalz	(T32)
0,4 kg	Biscuit	(0510982)
0,3 kg	Melanoidin	(30)
0,2 kg	Carabohemian	(29)

Gesamtmenge Malz 4,4 kg

Malz – 40 Liter

4,0 kg	Abbey	(39)
3,0 kg	Böhmisches Tennenmalz	(T32)
0,8 kg	Biscuit	(0510982)
0,6 kg	Melanoidin	(30)
0,4 kg	Carabohemian	(29)

Gesamtmenge Malz 8,8 kg

Hopfen

3 Hopfengaben

20 Liter

1 HG 10g Mandarina Bavaria (6,8 %) /20g Mandarina Bavaria (6,8 %)

2 HG 20g Tettnanger (1,9%) /40g Tettnanger (1,9%)

3 HG 25g(15g Cascade (8,0%)+10g Goldings (6,2%)) /50g(30g Cascade (8,0%)+20g Goldings)

40 Liter

Hefe

1 x Fermentis Abbaye 11,5g (20 Liter)

2 x Fermentis Abbaye 11,5g (40 Liter)