

Braunbär 2 (#63)

Dunkles Lager



	Sud	Rezept			
Menge	47,4	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	13,3	12,8	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,1	5,2	%	Braudatum	03.05.21
Bittere	29	28	IBU	Abfülldatum	23.05.21
Farbe	31	31	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	2,4	4,5	g/l		
Restalkalität	6,53	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	67,2	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	61,2	59,9	%		
Vergärungsgrad	70	74	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr
Autor: Gambrinus zu Borbetomagus
Datum: 05.01.2014
Sorte: Dunkles Lager

Typisch fränkisches Braunbier

Nach 6 Wochen Reifung ist das Bier trinkfertig.

Viel Erfolg



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Böhmisches Tennenmalz #546211	4	74,5	9,04
Wiener Malz #546211	9	21,2	2,58
CARAMÜNCH III® #546211	150	3,2	0,39
Röstmalz, Farbmaltz, CARAFA II® #516159	1150	1,1	0,13
Gesamtschüttung			12,14



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Tradition #548559	Vorderwürze	5,7	90	30,6
Hallertauer Tradition #548559	Kochen	5,7	80	25,8
Hersbrucker Spät #525190	Kochen	2,9	80	27,7
Perle #552591	Kochen	7,3	15	27,9



	Menge [l]
Hauptguss	44,90
Nachguss	27,20
Gesamtmenge	72,10



Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis Saflager W-34/70_1 #530733	3

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
1. Rast	55	10
2. Rast	62	35
3. Rast	72	20
Abmaischen	78	1

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.0 / 24.5.2021