Braunbär 2 (#63) Dunkles Lager



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

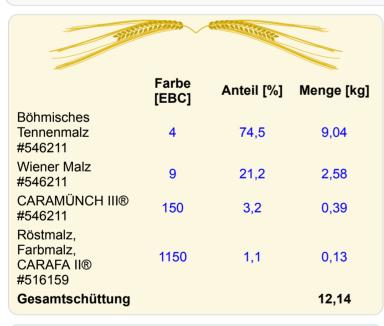
Bemerkung

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



	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	

Grainfather G70 Profil 1 03.05.21 23.05.21 4 Wochen



Zugabe nach [Tage]	Menge	
	3	
	Zugabe nach [Tage]	

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