

Müntschi 2 (#64)

Kellerbier OG



	Sud	Rezept		
Menge	49,4	54,0	I	Grainfather
Stammwürze	13,6	13,0	°P	G70
Alkohol	5,7	5,3	%	Wasserprofil
Bittere	27	26	IBU	Braudatum
Farbe	19	18	EBC	Abfülldatum
CO ₂ -Gehalt	2,5	5,0	g/l	Reifezeit
Restalkalität	6,61	1,00	°dH	4 Wochen
Sudhausausbeute	67,3	---	%	
Effektive Sudhausausbeute	62,4	61,8	%	
Vergärungsgrad	76	74	%	

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: CaWu

Datum: 14.01.2016

Sorte: Kellerbier



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #546211	4	48,9	5,85
Münchner Malz Typ I #537623	15	42,6	5,09
Carared #533489	45	8,5	1,02
Gesamtschüttung	11,96		



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Perle #546211	Kochen	6,5	100	69,0
Perle #546211	Kochen	6,5	20	10,8



	Menge [l]
Hauptguss	43,04
Nachguss	29,60
Gesamtmenge	72,65



Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand Nottingham #530733	3

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
1. Rast	53	10
2. Rast	63	50
3. Rast	72	40
Abmaischen	78	1