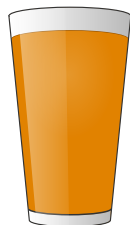


Müntschi Kopie (#78) Kellerbier OG



	Sud	Rezept			
Menge	48,4	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	13,9	13,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,8	5,3	%	Braudatum	03.09.21
Bittere	27	26	IBU	Abfülldatum	14.09.21
Farbe	19	18	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l		
Restalkalität	4,71	1,00	°dH		
Sudhausausbeute	68,6	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	63,0	61,0	%		
Vergärungsgrad	76	75	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: CaWu

Datum: 14.01.2016

Sorte: Kellerbier



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #564021	4	48,9	5,93
Münchner Malz Typ I #556057	15	42,6	5,16
Carared #533489	45	8,5	1,03
Gesamtschüttung			12,11



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Perle #564599	Kochen	7,6	90	59,5
Perle #564599	Kochen	7,6	10	11,4



	Menge [l]
Hauptguss	46,03
Nachguss	26,20
Gesamtmenge	72,23



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