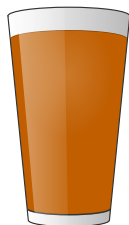


Muttermilch 2 (#80) Pale Ale Brown



| | Sud | Rezept | | | |
|---------------------------|------|--------|-----|--------------|-----------------|
| Menge | 49,0 | 54,0 | l | Brauanlage | Grainfather G70 |
| Stammwürze | 13,1 | 13,1 | °P | Wasserprofil | Profil 1 |
| Alkohol | 5,5 | 5,4 | % | Braudatum | 17.09.21 |
| Bittere | 31 | 30 | IBU | Abfülldatum | 01.10.21 |
| Farbe | 22 | 22 | EBC | Reifezeit | 4 Wochen |
| CO ₂ -Gehalt | 5,0 | 5,0 | g/l | | |
| Restalkalität | 6,54 | 0,00 | °dH | | |
| Sudhausausbeute | 65,2 | --- | % | | |
| Effektive Sudhausausbeute | 60,7 | 61,8 | % | | |
| Vergärungsgrad | 77 | 75 | % | | |

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: Kurt

Datum: 20.05.2012

Sorte: Pale Ale



| | Farbe [EBC] | Anteil [%] | Menge [kg] |
|--------------------------|-------------|------------|--------------|
| Pale Ale Malz #556057 | 6 | 91,7 | 11,05 |
| Caramüsch Typ II #546211 | 120 | 8,3 | 1,00 |
| Gesamtschüttung | | | 12,05 |



| | Zeitpunkt | Alpha [%] | Kochdauer [min] | Menge [g] |
|----------------------------|-----------|-----------|-----------------|-----------|
| Hallertauer Magnum #514714 | Kochen | 11,2 | 60 | 28,0 |
| Perle #566203 | Kochen | 12,0 | 30 | 15,9 |
| Cascade #541848 | Kochen | 5,8 | 10 | 29,9 |
| Cascade #541848 | Kochen | 5,8 | 0 | 6,3 |



| | Menge [l] |
|--------------------|--------------|
| Hauptguss | 45,80 |
| Nachguss | 24,78 |
| Gesamtmenge | 70,59 |



| | Zugabe nach [Tage] | Menge |
|--------------------------------|--------------------|-------|
| Fermentis SafAle US-05 #530733 | | 3 |

Maischplan

| | Temperatur [°C] | Dauer [min] |
|---------|-----------------|-------------|
| 1. Rast | 67 | 60 |
| 2. Rast | 78 | 1 |