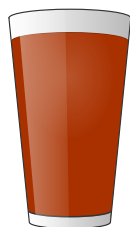


## Habe di Ehre (#83) Märzen/Oktobertestbier



	Sud	Rezept			
Menge	47,7	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	12,6	12,5	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,0	5,2	%	Braudatum	07.11.21
Bittere	26	25	IBU	Abfülldatum	05.12.21
Farbe	28	26	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,1	5,0	g/l		
Restalkalität	8,64	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	62,7	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	58,3	60,0	%		
Vergärungsgrad	72	76	%		

### Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

**Autor:** optimist

**Datum:** 23.01.2019

**Sorte:** Märzen/Oktobertest

Wasser wurde nur mit Sauermalz behandelt. Restalkalität ist nahe 0°dH. Der pH- Wert der Maische ist ca. 5,7.

Es wurden nur 20ml Milchsäure für den Hauptguss zugegeben.

Für die 0,3 Fl wurde 1kl MB Traubenzucker und für 0,5 2kl MB Traubenzucker zugegeben.

Caramüch 2 statt Münchner 2



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #66666	4	80,2	9,48
Caramüch Typ II #546211	120	9,9	1,17
Caramellmalz Hell #566203	25	5,0	0,59
Melanoidinmalz #537623	70	5,0	0,59
<b>Gesamtschüttung</b>			<b>11,82</b>



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Herkules #520799	Vorderwürze	14,7	70	19,7
Spalter Select_1 #528812	Kochen	5,8	35	9,2
Spalter Select_1 #528812	Kochen	5,8	15	9,2
Mandarina Bavaria #520799	Kochen	6,9	5	46,9



	Menge [l]
Hauptguss	46,09
Nachguss	24,27
<b>Gesamtmenge</b>	<b>70,36</b>



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis Saflager W-34/70 #525190		2
Fermentis Saflager		1

### Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
1. Rast	63	35
2. Rast	73	25
Abmaischen	78	1