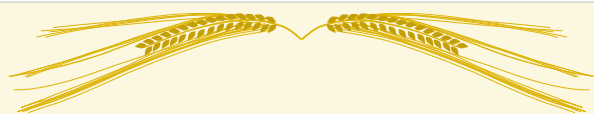


Bernstein 1 (#87) Helles UG



	Sud	Rezept			
Menge	47,4	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	13,8	12,8	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,3	5,2	%	Braudatum	03.01.22
Bittere	21	20	IBU	Abfülldatum	27.01.22
Farbe	19	18	EBC	Reifezeit	6 Wochen
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l		
Restalkalität	6,63	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	67,1	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	63,2	61,8	%		
Vergärungsgrad	70	75	%		



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #66666	4	62,2	7,32
Münchener Malz Typ I #556057	15	21,2	2,49
CARAAMBER® #514714	70	4,1	0,48
Melanoidinmalz #537623	70	4,1	0,48
Roggenmalz #518406	6	8,4	0,98
Gesamtschüttung			11,76



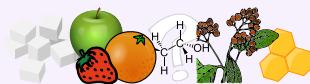
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Mandarina Bavaria #571659	Vorderwürze	7,9	90	38,1
Goldings East Kent #520799	Kochen	4,7	15	12,5
Fuggles #520799	Kochen	4,3	5	20,5



	Menge [l]
Hauptguss	49,41
Nachguss	22,34
Gesamtmenge	71,74



Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis Saflager W-34/70 #560707	3



	Zeitpunkt	Menge
Irish Moos #546211	Kochen, 15 min	20,00 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	57	0
Eiweissrast (Proteaserast)	57	10
Maltoserast (60°-65°)	62	35
Verzuckerung (70°-75°)	72	25
Abmaischen (78°)	78	1