

Banja (#88) Fruchtbier



	Sud	Rezept		Brauanlage	Grainfather G70
Menge	48,0	54,0	l		
Stammwürze	11,6	12,5	°P		
Alkohol	5,9	5,0	%	Wasserprofil	Profil 1
Bittere	12	12	IBU	Braudatum	10.01.22
Farbe	8	7	EBC	Abfülldatum	23.01.22
CO ₂ -Gehalt	1,7	6,5	g/l	Reifezeit	4 Wochen
Restalkalität	8,73	3,00	°dH		
Sudhausausbeute	56,0	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	54,0	60,6	%		
Vergärungsgrad	84	73	%		

Bemerkung

Zusätzlich in die Gärung / Nachgärung:
300 g Birkenblätter nach HG für 7 Tage
Gärtemperatur:
20 °C
Endvergärungsgrad:
73.2%
Karbonisierung:
7.5 g/l

10 ml MS für HG

Saazer Hopfen als Ersatz für Saphir



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizenmalz hell #564021	4	45,4	5,31
Pilsner Malz #66666	4	54,6	6,39
Gesamtschüttung			11,70



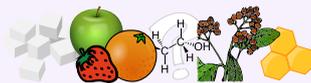
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Saazer #520799	Kochen	3,6	90	65,2



	Menge [l]
Hauptguss	45,63
Nachguss	26,05
Gesamtmenge	71,68



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis SAFBREW WB-06 #530733		3



	Zeitpunkt	Menge
Birkenblätter	Gärung, Zugabe nach 14 Tag(e)	300,00 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	67	0
Kombirast (66°-69°)	67	60
Abmaischen (78°)	78	1

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.0 / 24.1.2022