

Hausbier Hell (#90)

Helles UG



	Sud	Rezept		Brauanlage	Grainfather G70
Menge	49,4	54,0	l		
Stammwürze	12,7	12,5	°P		
Alkohol	5,2	5,1	%	Wasserprofil	Profil 1
Bittere	33	32	IBU	Braudatum	09.02.22
Farbe	6	6	EBC	Abfülldatum	28.02.22
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l	Reifezeit	8 Wochen
Restalkalität	4,51	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	64,1	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	61,7	61,8	%		
Vergärungsgrad	75	75	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: Vani

Datum: 03.01.2012

Sorte: Helles

Suffiges Helles für Jedermann
Gebraut mit Braumeister 20L



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz Premium #566203	2	89,4	10,26
Caramalz hell, CARAHELL® #533489	25	4,6	0,53
CARAPILS® #533489	5	6,0	0,69
Gesamtschüttung			11,47



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Magnum #514714	Kochen	11,2	70	37,5
Tettnanger_1 #546211	Kochen	4,2	20	50,6



	Menge [l]
Hauptguss	44,75
Nachguss	26,72
Gesamtmenge	71,46



Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis Saflager W-34/70_1 #530733	3

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmischen	57	10
1. Rast	57	10
2. Rast	63	50
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	45
Abmischen	78	1

