

Banja G70 2 (#93) Fruchtbier



	Sud	Rezept			
Menge	50,0	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	12,0	12,5	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,9	5,1	%	Braudatum	09.03.22
Bittere	12	12	IBU	Abfülldatum	21.03.22
Farbe	9	9	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	6,5	6,5	g/l		
Restalkalität	8,73	3,00	°dH		
Sudhausausbeute	62,9	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	55,9	60,6	%		
Vergärungsgrad	82	75	%		

Bemerkung

Zusätzlich in die Gärung / Nachgärung:

340 g Birkenblätter nach HG für 7 Tage

Gärtemperatur:

20 °C

Endvergärungsgrad:

73.2%

Karbonisierung:

6.5 g/l

10 ml MS für HG

Saazer Hopfen als Ersatz für Saphir



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizenmalz hell #564021	4	36,8	4,31
Weizenmalz dunkel #525190	16	9,1	1,06
Pilsner Malz #66666	4	55,6	6,50
Reisspelzen #581614	10	3,4	0,40
Gesamtschüttung			11,70



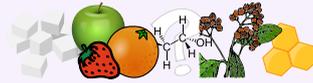
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Saazer #520799	Kochen	3,6	90	65,2



	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 13 Tag(e)	340,00 g

Maischplan

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