

## Seitensprung 3 (#97) Fruchtbier



	Sud	Rezept			
Menge	46,2	52,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	12,3	12,5	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	6,2	5,1	%	Braudatum	12.04.22
Bittere	12	12	IBU	Abfülldatum	23.04.22
Farbe	6	6	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO <sub>2</sub> -Gehalt	1,7	7,0	g/l		
Restalkalität	8,57	3,00	°dH		
Sudhausausbeute	62,1	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	59,6	61,8	%		
Vergärungsgrad	82	75	%		

### Bemerkung

Zusätzlich in die Gärung / Nachgärung:

2000 g TK-Himbeeren nach HG für 7 Tage

Gärtemperatur:

20 °C

10 ml MS für HG



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizenmalz hell #585231	4	42,1	4,65
Pilsner Malz #585231	2	54,6	6,04
Reisspelzen #581614	10	3,3	0,36
<b>Gesamtschüttung</b>			<b>11,05</b>



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Saphir #581614	Kochen	5,0	90	44,9



	Menge [l]
Hauptguss	43,09
Nachguss	25,97
<b>Gesamtmenge</b>	<b>69,06</b>



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



Zeitpunkt

Menge

Irish Moos #546211	Kochen, 15 min	10,00 g
Himbbeeren	Gärung, Zugabe nach 11 Tag(e)	4,00 kg

### Maischplan

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

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.2 / 23.4.2022