

Müntschi 2 (#100) Kellerbier OG



| | Sud | Rezept | | | |
|---------------------------|------|--------|-----|--------------|-----------------|
| Menge | 47,4 | 52,0 | l | Brauanlage | Grainfather G70 |
| Stammwürze | 13,1 | 13,0 | °P | Wasserprofil | Profil 1 |
| Alkohol | 5,7 | 5,3 | % | Braudatum | 16.05.22 |
| Bittere | 27 | 26 | IBU | Abfülldatum | 30.05.22 |
| Farbe | 17 | 17 | EBC | Reifezeit | 4 Wochen |
| CO ₂ -Gehalt | 5,0 | 5,0 | g/l | | |
| Restalkalität | 8,76 | 1,00 | °dH | | |
| Sudhausausbeute | 63,0 | --- | % | | |
| Effektive Sudhausausbeute | 59,1 | 61,0 | % | | |
| Vergärungsgrad | 74 | 75 | % | | |

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: CaWu

Datum: 14.01.2016

Sorte: Kellerbier



| | Farbe [EBC] | Anteil [%] | Menge [kg] |
|------------------------------|-------------|------------|--------------|
| Pilsner Malz #585231 | 2 | 48,9 | 5,71 |
| Münchener Malz Typ I #571659 | 15 | 42,6 | 4,97 |
| Carared #533489 | 45 | 8,5 | 0,99 |
| Gesamtschüttung | | | 11,66 |



| | Zeitpunkt | Alpha [%] | Kochdauer [min] | Menge [g] |
|---------------|-----------|-----------|-----------------|-----------|
| Perle #564599 | Kochen | 7,6 | 90 | 57,3 |
| Perle #564599 | Kochen | 7,6 | 10 | 11,0 |



| | Menge [l] |
|--------------------|--------------|
| Hauptguss | 45,49 |
| Nachguss | 24,31 |
| Gesamtmenge | 69,80 |



| | Zugabe nach [Tage] | Menge |
|------------------------------|--------------------|-------|
| Lallemand Nottingham #530733 | | 3 |

Maischplan

| | Temperatur [°C] | Dauer [min] |
|------------|-----------------|-------------|
| 1. Rast | 53 | 10 |
| 2. Rast | 63 | 50 |
| 3. Rast | 72 | 40 |
| Abmaischen | 78 | 1 |