

## Sauna G70 Banja (#101) Fruchtbier



	Sud	Rezept			
Menge	53,5	58,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	11,4	12,5	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,8	5,0	%	Braudatum	20.05.22
Bittere	12	12	IBU	Abfülldatum	31.05.22
Farbe	6	6	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO <sub>2</sub> -Gehalt	7,0	7,0	g/l		
Restalkalität	8,73	3,00	°dH		
Sudhausausbeute	55,8	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	53,0	60,5	%		
Vergärungsgrad	82	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



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizenmalz hell #585231	4	42,1	5,30
Pilsner Malz #585231	2	54,6	6,88
Reisspelzen #581614	10	3,3	0,41
<b>Gesamtschüttung</b>			<b>12,59</b>

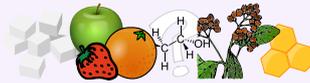


	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Saphir #581614	Kochen	5,0	90	50,1



	Menge [l]
Hauptguss	49,09
Nachguss	27,44
<b>Gesamtmenge</b>	<b>76,53</b>

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



	Zeitpunkt	Menge
Birkenblätter	Gärung, Zugabe nach 12 Tag(e)	300,00 g

### Maischplan

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