

Sommerfee 2022 (#103)

Fruchtbier



	Sud	Rezept			
Menge	48,0	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	11,3	12,5	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,0	5,0	%	Braudatum	02.06.22
Bittere	12	12	IBU	Abfülldatum	19.06.22
Farbe	6	6	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	5,0	7,0	g/l		
Restalkalität	4,51	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	57,7	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	53,5	61,8	%		
Vergärungsgrad	82	73	%		

Bemerkung

Gärtemperatur:
20 °C
Endvergärungsgrad:
73.2%
Karbonisierung:
7.5 g/l

Hollunder



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizenmalz hell #585231	4	42,1	4,83
Pilsner Malz #585231	2	54,6	6,27
Reisspelzen #581614	10	3,3	0,37
Gesamtschüttung			11,47



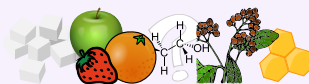
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hersbrucker Spät #560707	Kochen	2,7	90	16,9
Saphir #581614	Kochen	5,0	90	37,5



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



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



	Zeitpunkt	Menge
Irish Moos #546211	Kochen, 5 min	10,00 g
Holunderblüten	Gärung, Zugabe nach 17 Tag(e)	200,00 Stk.

Maischplan

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

kleiner-brauhelfer-2 v2.4.0 / 19.6.2022