

Lederhosendirndl 2 (#99)

Helles UG



	Sud	Rezept			
Menge	49,0	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	12,5	12,5	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,0	5,1	%	Braudatum	28.04.22
Bittere	31	30	IBU	Abfülldatum	17.05.22
Farbe	6	6	EBC	Reifezeit	8 Wochen
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l		
Restalkalität	4,51	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	62,5	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	60,7	61,8	%		
Vergärungsgrad	74	75	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: Vani

Datum: 03.01.2012

Sorte: Helles

Suffiges Helles für Jedermann
Gebraut mit Braumeister 20L



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #585231	2	89,4	10,26
Caramellmalz Hell #566203	25	4,6	0,53
CARAPILS® #533489	5	6,0	0,69
Gesamtschüttung			11,47



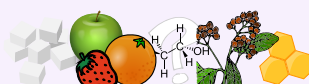
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Magnum #514714	Kochen	11,2	70	35,2
Tettnanger #585231	Kochen	4,6	20	43,3



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



Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis Saflager W-34/70 #560707	3



	Zeitpunkt	Menge
Irish Moos #546211	Kochen, 15 min	10,00 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	57	10
1. Rast	57	10
2. Rast	63	50
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	45
Abmaischen	78	1