

Saunameister (#106) Helles UG



	Sud	Rezept			
Menge	47,0	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	12,7	12,5	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,9	5,1	%	Braudatum	14.07.22
Bittere	31	30	IBU	Abfülldatum	04.08.22
Farbe	7	6	EBC	Reifezeit	8 Wochen
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l		
Restalkalität	4,51	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	66,1	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	59,7	61,0	%		
Vergärungsgrad	79	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	55,0	6,39
Pilsner Malz #591510	2	34,4	4,00
Cara Hell #566203	25	4,6	0,54
CARAPILS® #533489	5	6,0	0,69
Gesamtschüttung			11,62



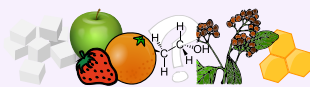
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Magnum #514714	Kochen	14,3	70	27,5
Tettnanger #585231	Kochen	4,6	20	43,3



	Menge [l]
Hauptguss	45,33
Nachguss	26,27
Gesamtmenge	71,61



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



	Zeitpunkt	Menge
Irish Moos #590884	Kochen, 15 min	10,00 g

Maischplan

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

kleiner-brauhelfer-2 v2.4.0 / 4.8.2022