Mir wei luege Kopie (#107)
Kellerbier UG

	Sud	Rezept	
Menge	47,4	54,0	l
Stammwürze	11,8	12,0	°P
Alkohol	5,2	4,9	%
Bittere	26	25	IBU
Farbe	6	6	EBC
CO_2-Gehalt	5,0	5,0	g/l
Restalkalität	3,89	0,00	°dH
Sudhausausbeute	62,8	---	%
Effektive Sudhausausbeute	56,8	60,0	%
Vergärungsgrad	74	75	%

Brauanlage	Grainfather G70
Wasserprofil	Profil 1
Braudatum	02.08.22
Abfülldatum	19.08.22
Reifezeit	2 Wochen

Bemerkung

Hopfengabe wurde vertauscht, jedoch die Werte noch im KBH berichtigt.

	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #591510	2	58,2	6,59
Weizenmalz hell #581614	4	41,8	4,74
Gesamtschüttung			**11,32**

	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Perle #564599	Vorderwürze	7,6	90	42,8
Hersbrucker Spät #560707	Kochen	2,7	15	45,1
Hersbrucker Spät #560707	Kochen	2,7	5	43,8

	Menge [l]
Hauptguss	46,42
Nachguss	24,90
Gesamtmenge	71,32

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

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
nach Einmaischen	55	5
Maltoserast (60°-65°)	63	30
Verzuckerung (70°-75°)	72	20
Abmaischen (78°)	78	1