

Müntschi 3 (#112) Kellerbier OG



	Sud	Rezept			
Menge	52,0	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	13,0	13,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,6	5,3	%	Braudatum	03.10.22
Bittere	27	26	IBU	Abfülldatum	12.10.22
Farbe	19	18	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l		
Restalkalität	8,76	1,00	°dH		
Sudhausausbeute	61,2	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	57,8	60,0	%		
Vergärungsgrad	78	75	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: CaWu

Datum: 14.01.2016

Sorte: Kellerbier



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #595698	4	48,9	6,03
Münchner Malz Typ I #556057	15	37,8	4,65
Münchner Malz Typ I #591510	15	4,8	0,59
Carared #591510	45	8,5	1,05
Gesamtschüttung			12,32



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Perle #566203	Kochen	12,0	90	37,7
Perle #566203	Kochen	12,0	10	7,2



	Menge [l]
Hauptguss	48,03
Nachguss	24,39
Gesamtmenge	72,42



Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand Nottingham #571659	3

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
1. Rast	53	10
2. Rast	63	50
3. Rast	72	40
Abmaischen	78	1