

Braunbär 3 (#113) Dunkles Lager



	Sud	Rezept			
Menge	49,0	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	12,2	12,8	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,5	5,2	%	Braudatum	06.10.22
Bittere	29	28	IBU	Abfülldatum	30.10.22
Farbe	32	31	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	4,8	4,5	g/l		
Restalkalität	8,76	0,00	°dH		
Sudhausausbeute	61,0	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	56,6	61,8	%		
Vergärungsgrad	77	75	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: Gambrinus zu Borbetomagus

Datum: 05.01.2014

Sorte: Dunkles Lager

Typisch fränkisches Braunbier

Hallertauer Tradition durch Mittelfrüh ersetzt.

Nach 6 Wochen Reifung ist das Bier trinkfertig.

Viel Erfolg



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #595698	4	74,5	8,76
Wiener Malz #591510	9	21,2	2,50
CARAMÜNCH III® #546211	150	3,2	0,38
Röstmalz, Farbmalz, CARAFA II® #516159	1150	1,1	0,13
Gesamtschüttung			11,76



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Tradition #548559	Vorderwürze	5,7	90	30,6
Hallertauer Mittelfrüh #564021	Kochen	5,4	80	27,3
Hersbrucker Spät #595698	Kochen	3,3	80	24,4
Perle #566203	Kochen	12,0	15	17,0



	Menge [l]
Hauptguss	45,88
Nachguss	25,87
Gesamtmenge	71,74



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

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
1. Rast	55	10
2. Rast	62	35
3. Rast	72	20
Abmaischen	78	1