

# Lederhosendirndl 3 (#116) Helles UG



	Sud	Rezept		
Menge	46,5	54,0	l	Brauanlage <a href="#">Grainfather G70</a>
High-Gravity Faktor		5	%	
Stammwürze	12,8	12,5	°P	Wasserprofil <a href="#">Profil 1</a>
Alkohol	5,3	5,1	%	Braudatum <a href="#">28.10.22</a>
Bittere	32	30	IBU	Abfülldatum <a href="#">22.11.22</a>
Farbe	9	9	EBC	Reifezeit <a href="#">8 Wochen</a>
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	5,0	g/l	
Restalkalität	8,73	0,00	°dH	
Sudhausausbeute	62,7	---	%	
Effektive Sudhausausbeute	57,0	60,0	%	
Vergärungsgrad	77	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 #595698	4	89,4	10,57
Cara Hell #566203	25	4,6	0,55
CARAPILS® #533489	5	6,0	0,71
<b>Gesamtschüttung</b>			<b>11,82</b>



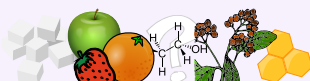
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Magnum #514714	<a href="#">Kochen</a>	15,6	70	25,8
Tettnanger #600992	<a href="#">Kochen</a>	5,2	20	39,2



	Menge [l]
Hauptguss	47,27
Nachguss	21,95
Verdünnung	2,57
<b>Gesamtmenge</b>	<b>71,80</b>



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



	Zeitpunkt	Menge
Irish Moos #590884	Kochen, 15 min	15,00 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 / 22.11.2022