

# Seitensprung 2023-1 (#122)

## Fruchtbier



	Sud	Rezept			
Menge	47,0	52,0	I	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	11,6	12,5	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	6,1	5,1	%	Braudatum	18.02.23
Bittere	12	12	IBU	Abfülldatum	06.03.23
Farbe	7	7	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO <sub>2</sub> -Gehalt	6,6	7,0	g/l		
Restalkalität	8,57	3,00	°dH		
Sudhausausbeute	55,7	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	54,7	58,0	%		
Vergärungsgrad	87	75	%		

### Bemerkung

Zusätzlich in die Gärung / Nachgärung:

2000 g TK-Himbeeren nach HG für 7 Tage

Gärtemperatur:

20 °C

10 ml MS für HG



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizenmalz hell #585231	4	42,1	4,96
Pilsner Malz #600992	4	54,6	6,43
Reisspelzen #581614	10	3,3	0,38
<b>Gesamtschüttung</b>			<b>11,77</b>



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Saphir #591510	Kochen	3,4	90	66,0



Menge [l]

Hauptguss	48,27
Nachguss	21,48
<b>Gesamtmenge</b>	<b>69,75</b>



Zugabe nach [Tage]

Menge

Fermentis SAFBREW WB-06 #530733	3
---------------------------------	---



Zeitpunkt

Menge

Irish Moos #590884	Kochen, 15 min	10,00 g
Himbeeren	Gärung, Zugabe nach 16 Tag(e)	3,00 kg

### Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	67	0
Kombirast (66°-69°)	67	60
Abmaischen (78°)	78	1

kleiner-brauhelfer-2 v2.4.0 / 6.3.2023