

# Bernstein 2023 (#126)

## Helles UG



	Sud	Rezept			
Menge	46,0	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	13,2	12,8	°P	Wasserprofil	Profil 1
Bittere	22	20	IBU	Braudatum	03.06.23
Farbe	23	22	EBC	Abfülldatum	26.06.23
Alkohol	5,1	5,2	%	Reifezeit	6 Wochen
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	5,0	g/l		
Sudhausausbeute	58,9	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	52,6	55,0	%		
Vergärungsgrad	71	75	%		

### Bemerkung

Rezept von Goldings auf Styrian Goldings geändert, da Goldings nicht vorhanden.

Best Red X als Ersatz für Pilsner



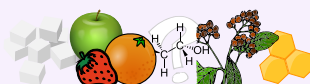
	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #611894	4	49,2	6,50
Münchener Malz Typ I #591510	15	23,4	3,09
BEST Red X® #530733	30	10,8	1,43
Caramellmalz Amber #581614	70	4,1	0,54
Melanoidinmalz #581614	70	4,1	0,54
Roggenmalz #581614	8	8,4	1,11
<b>Gesamtschüttung</b>			<b>13,22</b>



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Mandarina Bavaria #611894	Vorderwürze	9,9	90	30,4
Styrian Goldings Österreich #520799	Kochen	2,6	15	22,7
Fuggles #520799	Kochen	4,3	5	20,5



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



Zeitpunkt	Menge
Irish Moos #590884	Kochen, 15 min
	20,00 g

## Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	57	0
Eiweissrast (Proteaserast)	57	10
Maltoserast (60°-65°)	62	35
Verzuckerung (70°-75°)	72	25
Abmaischen (78°)	78	1

kleiner-brauhelfer-2 v2.5.0 // 29.4.2024