

Bernstein 2023 (#126)

Helles UG



	Sud	Rezept		
Menge	46,0	54,0	I	Grainfather
Stammwürze	13,2	12,8	°P	G70
Bittere	22	20	IBU	Wasserprofil
Farbe	23	22	EBC	Braudatum
Alkohol	5,1	5,2	%	Abfülldatum
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l	Reifezeit
Sudhausausbeute	58,9	---	%	6 Wochen
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
Münchner 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
Gesamtschüttung			13,22



	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