

Lederhosendirndl 2024 (#134)

Helles UG



	Sud	Rezept			
Menge	49,0	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	13,4	12,5	°P	Wasserprofil	Profil 1
Bittere	30	30	IBU	Braudatum	21.03.24
Farbe	9	9	EBC	Abfülldatum	10.04.24
Alkohol	5,5	5,1	%	Reifezeit	8 Wochen
CO ₂ -Gehalt	1,9	5,0	g/l		
Sudhausausbeute	57,7	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	62,4	58,0	%		
Vergärungsgrad	75	75	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: Vani

Datum: 03.01.2012

Sorte: Helles

Suffiges Helles für Jedermann

Gebraut mit Braumeister 20L



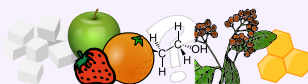
	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #634583	4	89,4	10,93
Caramellmalz Hell #611894	25	4,6	0,56
CARAPILS® #533489	5	6,0	0,73
Gesamtschüttung			12,23



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Magnum #600992	Kochen	16,6	70	24,2
Tettnanger #600992	Kochen	5,2	20	39,2



Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis Saflager W-34/70 #600992	3



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

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	57	10
1. Rast	57	10
2. Rast	63	50
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	45
Abmaischen	78	1