

HIWI 2024 (#133)

Fruchtbier



	Sud	Rezept			
Menge	44,0	55,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	11,9	12,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Bittere	26	24	IBU	Braudatum	10.05.24
Farbe	14	13	EBC	Abfülldatum	19.05.24
Alkohol	5,3	4,9	%	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	1,7	5,0	g/l		
Restalkalität	8,76	3,00	°dH		
Sudhausausbeute	47,9	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	50,5	56,0	%		
Vergärungsgrad	82	75	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: hyper472

Datum: 01.02.2017

Sorte: Pale Ale

Erntehefe Notti 18 Grad

helles erfrischendes Ale mit deutlicher Citrusnote und Himbeeren in der NG.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Wiener Malz #621307	9	100,0	12,36
Gesamtschüttung			12,36



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Citra #639716	Vorderwürze	13,4	75	17,2
Citra #639716	Kochen	13,4	15	22,9
Citra #639716	beim Ausschlagen	13,4		8,2



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand Nottingham #571659		3



	Zeitpunkt	Menge
Himbeeren	Gärung, Zugabe nach 0 Tag(e), für 10 Tag(e)	2,00 kg
Irish Moos #590884	Kochen, 15 min	13,75 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
1. Rast	62	40
2. Rast	72	20
Abmaischen	78	1

kleiner-brauhelfer-2 v2.5.0 // 20.5.2024