

# HIWI 2024 (#133)

## Fruchtbier



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

### Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

<b>Autor: </b> hyper472

<b>Datum: </b> 01.02.2017

<b>Sorte: </b> Pale Ale

Erntehefe Notti 18 Grad

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



Wiener Malz #621307

**Farbe [EBC]**

9

**Anteil [%]**

100,0

**Menge [kg]**

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