

Baschi 24 1 (#141)

Kellerbier OG



	Sud	Rezept			
Menge	46,5	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	13,1	13,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Bittere	28	26	IBU	Braudatum	13.07.24
Farbe	20	18	EBC	Abfülldatum	26.07.24
Alkohol	5,2	5,3	%	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l		
Restalkalität	6,61	1,00	°dH		
Sudhausausbeute	59,5	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	57,7	61,8	%		
Vergärungsgrad	73	74	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: CaWu

Datum: 14.01.2016

Sorte: Kellerbier



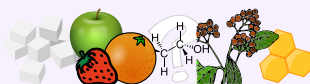
	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #634583	4	48,9	5,85
Münchner Malz Typ I #621307	15	42,6	5,09
Karamellmalz Rot #621307	45	8,5	1,02
Gesamtschüttung			11,96



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Perle #641828	Kochen	6,2	100	72,4
Perle #641828	Kochen	6,2	20	11,3



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand Nottingham Ale #639716		3



Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
1. Rast	53	10
2. Rast	63	50
3. Rast	72	40
Abmaischen	78	1

