

**Sud Nr.2 - Maibock (obergärig) -
18.12.2016**

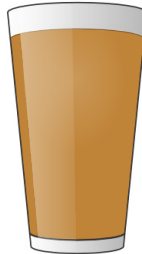
Menge	18	Liter
Stammwürze	16	°P
Alkoholgehalt	7.4	%Vol
Bittere	37.8	IBU
Farbe	19	EBC
CO2 Gehalt	5.1	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	79.5	%
effektive Sudhausausbeute	53.9	%

Braudatum	18.12.2016
Abfülldatum	13.01.2017
Angepeiltes Reifezeitende	11.02.2017

Brauanlage **Bärenbräu
Süderheistedt**



VWH Spalter Select (Pellets) 4.8 % Alpha	35.45	g	90	min
Hallertauer Magnum (Pellets) 12.5 % Alpha	7.09	g	70	min
Cascade (Pellets) 6.6 % Alpha	24.34	g	10	min



Wiener Malz	3.79	Kg	66.7	%	8	EBC
Münchner Malz I	1.892	Kg	33.3	%	15	EBC
Gesamt	5.682	Kg				



Hauptguss	16.48	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	14.98	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	31.45	Liter



Danstar Nottingham Ale
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,0g

Originalrezept:

<http://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=recipe&id=91>

Maischen:

Einmaischen bei	60	°C
Eiweißrast (57°) bei	57	°C 10 min
Maltoserast (60°-65°) bei	63	°C 45 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	73	°C 20 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 0 min

kleiner-brauhelfer v1.4.3.2