

**Sud Nr.3 - Kellerbier -
18.12.2016**

| | | | |
|---------------------------|------|---------|----------------------------|
| Menge | 15.2 | Liter | |
| Stammwürze | 14.1 | °P | |
| Alkoholgehalt | 6.6 | %Vol | |
| Bittere | 30.3 | IBU | |
| Farbe | 16.6 | EBC | |
| CO2 Gehalt | 5 | g/Liter | |
| effektive Sudhausausbeute | 51.2 | % | |
| Brauanlage | | | Bärenbräu Süderheistedt |

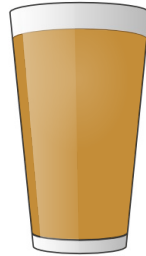
| | |
|------------------------------|------------|
| Braudatum | 18.12.2016 |
| Abfülldatum | 06.01.2017 |
| Angepeiltes Reifezeitende | 03.02.2017 |



| | | |
|-----------------------------|---------|---------|
| Perle (Pellets) 3.9 % Alpha | 39.56 g | 100 min |
| Perle (Pellets) 3.9 % Alpha | 8.1 g | 20 min |



| | | | |
|-----------------|----------|--------|--------|
| Pilsener Malz | 2.158 Kg | 48.9 % | 3 EBC |
| Münchner Malz I | 1.885 Kg | 42.7 % | 15 EBC |
| CARARED® | 0.371 Kg | 8.4 % | 40 EBC |
| Gesamt | 4.414 Kg | | |



| | | |
|------------------|-------|-------|
| Hauptguss | 12.36 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 0 | ml |
| Nachguss | 18.21 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 0 | ml |
| Gesamt | 30.57 | Liter |



Mangrove Jack US West Coast M44
Anzahl Einheiten: 1 zu 10g

Originalrezept:

<http://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=recipe&id=549>

Maischen:

| | |
|----------------------------|--------------|
| Einmaischen bei | 50 °C |
| Eiweißrast (57°) bei | 53 °C 10 min |
| Maltoserast (60°-65°) bei | 63 °C 50 min |
| Verzuckerung (70°-75°) bei | 72 °C 40 min |
| Abmaischen (78°) bei | 78 °C 0 min |