

**Sud Nr1 - Stefans Pale Ale -  
06.11.2016**

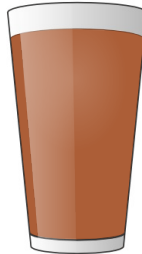
Menge	14	Liter
Stammwürze	13.5	°P
Alkoholgehalt	4.8	%Vol
Bittere	30.3	IBU
Farbe	28.8	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	59.3	%
effektive Sudhausausbeute	30.8	%

Braudatum	06.11.2016
Abfülldatum	01.12.2016
Angepeiltes Reifezeitende	22.01.2017

Brauanlage  
Bärenbräu  
Süderheistadt



Willamette (Pellets) 4.5 % Alpha	25.68 g	90 min
Chinook (Pellets) 12.8 % Alpha	7.16 g	10 min
East Kent Golding (Pellets) 5.2 % Alpha	20.55 g	10 min
Fuggle (Pellets) 3.2 % Alpha	30.82 g	0 min
Fuggle	35.35 g	Gärung
Zugegeben am 20.11.2016		
East Kent Golding	15.15 g	Gärung
Zugegeben am 20.11.2016		



Wiener Malz	5.001 Kg	77.3 %	8 EBC
Hafermalz	0.996 Kg	15.4 %	4 EBC
CARAMÜNCH II®	0.272 Kg	4.2 %	120 EBC
Sauermalz	0.149 Kg	2.3 %	5 EBC
Pale Chocolate Malt	0.052 Kg	0.8 %	550 EBC
Gesamt	6.469 Kg		



Hauptguss	16.82 Liter
Milchsäure (80%)	0 ml
Nachguss	15.62 Liter
Milchsäure (80%)	0 ml
Gesamt	32.44 Liter



VIERKA dunkel  
Anzahl Einheiten: 1 zu 7g

Bemerkungen etc.

**Maischen:**

Einmaischen bei	40 °C
Mittlere Rast bei	67 °C 90 min
Abmaischen (78°) bei	78 °C 10 min

kleiner-brauhelfer v1.4.3.2