

**Sud Nr.5 - Märzen obergärig -  
19.02.2017**

Menge	21	Liter
Stammwürze	13.6	°P
Alkoholgehalt	5.8	%Vol
Bittere	27.9	IBU
Farbe	16.2	EBC
CO2 Gehalt	5.1	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	72.8	%
effektive Sudhausausbeute	56	%

Braudatum	19.02.2017
Abfülldatum	24.03.2017
Angepeiltes Reifezeitende	22.04.2017

Brauanlage **Bärenbräu  
Süderheistedt**



Wiener Malz	2.362	Kg	44	%	8	EBC
Münchener Malz I	1.611	Kg	30	%	15	EBC
Pilsener Malz	1.074	Kg	20	%	3	EBC
Caramalz hell, CARAHELL®	0.322	Kg	6	%	25	EBC
Gesamt	5.369	Kg				



VWH Perle (Pellets) 3.9 % Alpha	17.13	g	90	min
Hallertauer Magnum (Pellets) 12.5 % Alpha	10.74	g	70	min
Willamette (Pellets) 4.5 % Alpha	12.06	g	10	min



Hauptguss	19.87	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	14.16	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	34.03	Liter



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

**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