

## Sud Nr.12 - Whiskybier für Hauke

Menge	28.5	Liter
Stammwürze	13.1	°P
High Gravity Faktor	10	%
Alkoholgehalt	5.3	%Vol
Bittere	25.1	IBU
Farbe	25.1	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	69.2	%
effektive Sudhausausbeute	62.4	%

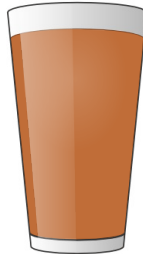
Braudatum	11.06.2017
Abfülldatum	28.06.2017
Angepeiltes Reifezeitende	28.07.2017
Beste Bewertung	4. Woche



Brauanlage **Bärenbräu Söderheistadt**



Münchner Malz II	3.161	Kg	50	%	23	EBC
Pilsener Malz	1.821	Kg	28.8	%	3	EBC
Medium Peated Malt	0.727	Kg	11.5	%	4	EBC
CARAAMBER®	0.367	Kg	5.8	%	70	EBC
Gerstenflocken	0.247	Kg	3.9	%	5	EBC
Gesamt	6.323	Kg				



Hallertauer Magnum (Pellets) 12.5 % Alpha	20.74	g	90	min
Fuggle (Pellets) 3.2 % Alpha	11.99	g	15	min



Hauptguss	22.13	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	14.64	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	36.77	Liter



Fermentis SAFLAGER S-23  
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

<http://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=recipe&id=541&factoraw=26&factorsha=61&factorha1=12.5&factorha2=3.2>  
East Kent Golding durch Fuggles ersetzt weil kein EKG mehr da.

Als Geburtstagsgeschenk zum 60. von Hauke Nissen.

### Maischen:

Einmaischen bei	59	°C
Eiweißrast (57°) bei	57	°C 15 min
Maltoserast (60°-65°) bei	62	°C 30 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72	°C 25 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 0 min

kleiner-brauhelfer v1.4.3.2