

Sud Nr.13 - Hop Solo

Menge	24	Liter
Stammwürze	13.6	°P
Alkoholgehalt	6.2	%Vol
Bittere	28.8	IBU
Farbe	15.4	EBC
CO2 Gehalt	5.3	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	83.6	%
effektive Sudhausausbeute	68.8	%
Brauanlage	Bärenbräu Süderheistadt	

Braudatum	16.07.2017
Abfülldatum	24.07.2017
Angepeiltes Reifezeitende	23.08.2017
Beste Bewertung	0. Woche



VWH Spalter Select (Pellets) 4.8 % Alpha	18.97 g	75 min
Willamette (Pellets) 4.5 % Alpha	4.98 g	75 min
Hallertauer Magnum (Pellets) 12.5 % Alpha	10.13 g	55 min
Fuggle (Pellets) 3.2 % Alpha	22.28 g	10 min
Cascade (Pellets) 6.6 % Alpha	10.08 g	0 min



Wiener Malz	2.995 Kg	60 %	8 EBC
Münchner Malz I	1.996 Kg	40 %	15 EBC
Gesamt	4.991 Kg		



Hauptguss	18.47	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	15.2	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	33.67	Liter



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

Originalrezept: http://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=106&inhaltmitte=recipe&suche_sorte=Helles&suche_maische=Infusion&suche_gaerung=oberg%C3%A4rig
Nach Dekoktionsverfahren gebraut:

- Einmaischen mit 15L Wasser (63°), ergibt 19L Maische bei 57°.
- Hinzufügen 3L kochendes Wasser, ergibt 22L Maische bei 63°
- 5,3L Dickmaische ziehen, 10 Min bei 70° verzuckern, anschließend 10 Minuten kochen und wieder zur restlichen Maische hinzufügen ergibt 72°
- 4,8L Dünmaische ziehen, 10 Minuten kochen und wieder zur restlichen Maische hinzufügen ergibt 78°
- Abmaischen, wenn Jod normal

Maischen:

Einmaischen bei	63 °C
Eiweißrast (57°) bei	57 °C 10 min
Maltoserast (60°-65°) bei	63 °C 30 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72 °C 30 min
Abmaischen (78°) bei	78 °C 0 min