

**Sud Nr.6 - Sommerbier -
02.04.2017**

Menge	20.5	Liter
Stammwürze	13.6	°P
Alkoholgehalt	6.4	%Vol
Bittere	32.9	IBU
Farbe	12.7	EBC
CO2 Gehalt	5.3	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	81.3	%
effektive Sudhausausbeute	57.2	%

Braudatum	02.04.2017
Abfülldatum	11.04.2017
Angepeiltes Reifezeitende	25.04.2017

Brauanlage **Bärenbräu
Süderheistedt**



Pale Ale Malz	2.001	Kg	39	%	7	EBC
Pilsener Malz	1.57	Kg	30.6	%	3	EBC
Münchener Malz I	1.56	Kg	30.4	%	15	EBC
Gesamt	5.131	Kg				



VWH Cascade (Pellets) 6.6 % Alpha	21.01	g	90	min
Hallertauer Magnum (Pellets) 12.5 % Alpha	3.16	g	70	min
Cascade (Pellets) 6.6 % Alpha	21.01	g	10	min



Hauptguss	19.5	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	14.3	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	33.8	Liter



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

Originalrezept: http://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=recipe&id=89&suche_begriff=sommerbier&factoraw=23&factorsha=60&factorhav=5&factorha1=15&factorha2=5

Maischen:

Einmaischen bei	60	°C
Eiweißrast (57°) bei	57	°C 10 min
Maltoserast (60°-65°) bei	63	°C 35 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	73	°C 20 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 0 min