

**Sud Nr.7 - Märzen untergärig -
02.04.2017**

Menge	18.5	Liter
Stammwürze	14.3	°P
Alkoholgehalt	6.3	%Vol
Bittere	30.4	IBU
Farbe	43.8	EBC
CO2 Gehalt	5.5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	76.5	%
effektive Sudhausausbeute	48.4	%

Braudatum	02.04.2017
Abfülldatum	20.04.2017
Angepeiltes Reifezeitende	07.05.2017

Brauanlage **Bärenbräu
Süderheistadt**



East Kent Golding (Pellets) 5.2 % Alpha	34.89 g	90 min
East Kent Golding (Pellets) 5.2 % Alpha	14 g	5 min



Wiener Malz	4.117 Kg	71.5 %	8 EBC
Münchener Malz I	1.359 Kg	23.6 %	15 EBC
CARAAROMA®	0.282 Kg	4.9 %	400 EBC
Gesamt	5.758 Kg		



Hauptguss	17.85	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	16.55	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	34.4	Liter



Fermentis SAFLAGER S-23
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5g

Maischen:

Einmaischen bei	52 °C
Eiweißrast (57°) bei	57 °C 10 min
Maltoserast (60°-65°) bei	65 °C 50 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72 °C 40 min
Abmaischen (78°) bei	78 °C 20 min