

Sud Nr.14 - Schnellbier

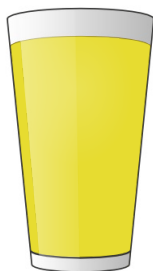
Menge	16.5	Liter
Stammwürze	11	°P
Alkoholgehalt	4.6	%Vol
Bittere	21.8	IBU
Farbe	8.7	EBC
CO2 Gehalt	5.5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	72.7	%
effektive Sudhausausbeute	44.7	%

Braudatum	06.09.2017
Abfülldatum	17.09.2017
Angepeiltes Reifezeitende	18.10.2017

Brauanlage **Bärenbräu Süderheistadt**



Pilsener Malz	3.455	Kg	77	%	3	EBC
Weizenmalz hell	0.431	Kg	9.6	%	3	EBC
Caramalz hell, CARAHELL®	0.431	Kg	9.6	%	25	EBC
Gerstenflocken	0.17	Kg	3.8	%	5	EBC
Gesamt	4.486	Kg				



VWH Hallertauer Comet (Pellets) 8 % Alpha	19.85	g	60	min
Motueka (Pellets) 6.7 % Alpha	19.85	g	-5	min



Hauptguss	20.19	Liter
Milchsäure (80%)	3	ml
Nachguss	9.12	Liter
Milchsäure (80%)	1.36	ml
Gesamt	29.31	Liter



Fermentis SAFALE US-05
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5g

<http://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=recipe&id=383&ordertype=DESC&factoraw=10&factorsha=60&factorhav=9&factorha1=7>
- Hauptguss mit den kompletten 22,5 Litern, kein Nachguss
- Motueka in den Whirlpool bei 80°

Mit dem Braumeister gebraut - ohne Nachgüsse.

Maischen:

Einmaischen bei	68	°C
Kombirast (66°-69°) bei	65	°C 20 min
Abmaischen (78°) bei	76	°C 1 min

kleiner-brauhelfer v1.4.3.2