

Sud Nr.17 - Schnellbier**Mach II**

Menge	21	Liter
Stammwürze	11.2	°P
Alkoholgehalt	5.3	%Vol
Bittere	23.8	IBU
Farbe	10.4	EBC
CO2 Gehalt	5.5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	84.7	%
effektive Sudhausausbeute	57.1	%

Braudatum 04.10.2017

Abfülldatum 13.10.2017

Angepeiltes Reifezeitende 27.10.2017

Brauanlage

Bärenbräu
Süderheistedt

Pilsener Malz	2.05	Kg	45.7	%	3	EBC
Pale Ale Malz	1.512	Kg	33.7	%	7	EBC
Caramalz hell, CARAHELL®	0.413	Kg	9.2	%	25	EBC
Weizenmalz hell	0.35	Kg	7.8	%	3	EBC
Gerstenflocken	0.162	Kg	3.6	%	5	EBC
Gesamt	4.486	Kg				



VWH Hallertauer Comet (Pellets) 8 % Alpha	20.24	g	60	min
Motueka (Pellets) 6.7 % Alpha	20.24	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, Pilsener Malz zum Teil durch Pale Ale ersetzt,
US-05 als Erntehefe aus letztem Sud
Diesmal mit Nachgüssen laut Rezept

Wasseraufbereitung mit 105g Sauermais

Maischen:

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