

**Sud Nr. 18 - Ally McBeer -  
26.11.2017**

Menge	26	Liter
Stammwürze	14.4	°P
Alkoholgehalt	7.4	%vol
Bittere	33.7	IBU
Farbe	11.8	EBC
CO2 Gehalt	5.2	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	89.1	%
effektive Sudhausausbeute	64	%

Braudatum 26.11.2017  
Abfülldatum 21.12.2017  
Angepeiltes Reifezeitende 18.01.2018

Brauanlage **Bärenbräu  
Süderheistedt**



VWH Cascade (Pellets) 6,6 % Alpha 15.13 g 70 min  
Hallertauer Magnum (Pellets) 13,4 % Alpha 12.09 g 60 min  
Perle (Pellets) 3,9 % Alpha 18.08 g 30 min  
Cascade (Pellets) 6,6 % Alpha 12.05 g 15 min  
Callista (Pellets) 2,4 % Alpha 15.04 g 15 min  
Cascade 15 g Gärung

Zugegeben am 26.11.2017  
Entnommen am 26.11.2017 (Tage: 0)  
in den Whirlpool (< 80°)

Callista 27 g Gärung  
Zugegeben am 26.11.2017  
Entnommen am 26.11.2017 (Tage: 0)  
in den Whirlpool (< 80°)

Cascade 25 g Gärung  
Zugegeben am 29.11.2017  
Entnommen am 06.12.2017 (Tage: 7)  
nach der Hauptgärung für 7 Tage

Callista 50 g Gärung  
Zugegeben am 29.11.2017  
Entnommen am 06.12.2017 (Tage: 7)  
nach der Hauptgärung für 7 Tage



Pale Ale Malz 3.495 kg 56.7 % 7 EBC  
Pilsener Malz 1.788 kg 29 % 3 EBC  
Münchener Malz I 0.882 kg 14.3 % 15 EBC  
Gesamt 6.165 kg



Hauptguss 23.43 Liter  
Milchsäure (80%) 5.66 ml  
Nachguss 13.41 Liter  
Milchsäure (80%) 3.24 ml  
Gesamt 36.83 Liter



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

Originalrezept:

<https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=recipe&id=749>

Zur Wasseraufbereitung noch 270gr Sauermalz hinzugefügt.

Maischen:

Einmaischen bei 70 °C  
Kombirast (66°-69°) bei 66 °C 60 min  
Abmaischen (78°) bei 78 °C 0 min