

## Winterliche Melina (#104) Milk Stout



	Sud	Rezept		
Menge	18,0	18,0	L	Wasserprofil
Stammwürze	13,0	16,0	°P	
Bittere	25	25	IBU	Braudatum
Farbe	90	90	EBC	Abfülldatum
Alkohol	4,9	5,7	%	Reifezeit
CO <sub>2</sub> -Gehalt	0,0	4,5	g/L	20 Wochen
Restalkalität	9,02	9,51	°dH	
Sudhausausbeute	44,9	---	%	
Effektive Sudhausausbeute	44,9	50,0	%	
Vergärungsgrad	64	64	%	

### Bemerkung

#### Weihnachtliche Melina (Schwarz)

Der **PH-Wert x,xx** (xx min.), **Vorderwürze xx,x Brix**;, **Jodprobe** war **xx**, **Glattwasser xx,x Brix**, Der Nachguss (xx min.) laut Rezept, der Sud wurde bei **xx,x°C** angestellt.

Der **PH-Wert 5,45** (20 min.), **Vorderwürze 17,2 Brix**;, **Jodprobe** war **OK**, **Glattwasser 12,0 Brix**, Der Nachguss (20 min.) laut Rezept, der Sud wurde bei **18,5°C** angestellt.



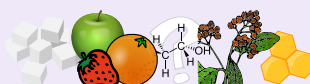
	Farbe (EBC)	Anteil (%)	Menge (kg)
Wiener Malz	10	71,1	4,97
Weyermann Special W®	275	14,3	1,00
Karamellmalz dunkel Typ II	120	7,4	0,52
Haferflocken	1	7,2	0,50
<b>Gesamtschüttung</b>			<b>6,99</b>



	Zeitpunkt	Alpha (%)	Kochdauer (min)	Menge (g)
Perle	Kochen	5,5	50	29,4
East Kent Golding	Kochen	3,9	10	30,0
Hallertauer Mittelfrüh	Kochen	3,5	3	13,6



	Zugabe nach (Tage)	Menge
LalBrew Windsor Ale		1



	Zeitpunkt	Menge
Lallemand Servomyces	Kochen, 10 min	0,22 g
Milchzucker	Gärung, Zugabe nach 14 Tag(e)	0,00 g

Beim abfüllen zusammen mit dem Traubenzucker zur Karbonisierung dazu geben.

## Maischplan

	Temperatur (°C)	Dauer (min)	
Einmaischen	54	10	22,4 Liter Wasser 58°C, 6,99 kg Malz 20°C
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	30	
Abmaischen	76	1	

kleiner-brauhelfer-2 v2.6.3 // 25.5.2026