

				Kommentar
Schüttung gesamt	6,3	kg		
Geplante Ausschlagwürze	25	Liter		
Geplante Stammwürze (Sudhausausbeute 57%)	14,4	°B (13,8°P)		
Geplante Farbe	23	EBC		
Geplante Bittere	26	IBU		
Pilsner Malz	3,00	kg		
Münchner Malz	3,00	kg		
CaraRed	0,30	kg		
Hauptguss	19	Liter		Verhältnis Malz zu Wasser 3
Nachguss	22	Liter		Hauptguss zu Nachguss 1 zu 1 = 19 Liter + 2 Liter für Siebboden + 1 Liter Verlust. Verdampfungsverlust ca. 15%, daher sollte Pfannenvollwürze einen Stammwürzegehalt von ca. 16,5°B haben
Rasten	°C	Zeit (min)		
Hauptguss aufheizen	63	Einmaischen		
1 Rast	57	15		
2 Rast	67	60		
3 Rast	76	10		
Abmaischen	78			
Kochen	80	min		Volumen vor kochbeginn ca. 29L -> prüfen
Hopfung	Sorte	Kochzeit (min)	Menge (g)	
	Spalter Select	VWH	33	Alpasäure 4,4%
	Spalter Select	60	15	Alpasäure 4,4%
	Spalter Select	5	40	Alpasäure 4,4%
Hefe	Typ	Menge		
	Danstar Nottingham	20	g	