

**MattMill**

Menge	46	Liter
Stammwürze	17.8	°P
Alkoholgehalt	8.8	%Vol
Bittere	43.5	IBU
Farbe	11.7	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	84.3	%
effektive Sudhausausbeute	90.6	%
Brauanlage	Meine Brauanlage	

Braudatum	16.04.2014
Abfülldatum	30.04.2014
Angepeiltes Reifezeitende	28.05.2014



Castle PaleAle	4.839	Kg	50	%	8	EBC
Bilgram Weizen	3.871	Kg	40	%	4	EBC
CaraHell Weyermann	0.968	Kg	10	%	25	EBC
Gesamt	9.677	Kg				



VWH Sorachi Ace 12,6	31.56	g	90	min
(Pellets) 12.6 % Alpha				
Sorachi Ace 12,6 (Pellets)	35.2	g	20	min
12.6 % Alpha				



Hauptguss	43.55	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	22.9	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	66.45	Liter



Gozdawa - FCG1

**Maischen:**

Einmaischen bei	40	°C
Laktorast bei	38	°C 90 min
Weizenrast (45°) bei	45	°C 15 min
Kombirast (66°-69°) bei	67	°C 60 min
Läuterruhe bei	78	°C 20 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 0 min