

## Flying Brewman

Menge	26	Liter
Stammwürze	13.8	°P
Alkoholgehalt	5.7	%Vol
Bittere	15.6	IBU
Farbe	13.2	EBC
CO2 Gehalt	6	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	68.2	%
effektive Sudhausausbeute	63.9	%
Brauanlage	Meine Brauanlage	

Braudatum	04.12.2011
Abfülldatum	11.12.2011
Angepeiltes Reifezeitende	31.12.2011



Weizenmalz hell	2.954	Kg	50	%	4	EBC
Pilsner Malz	1.477	Kg	25	%	4	EBC
Caramalz Hell	0.945	Kg	16	%	25	EBC
Münchner Malz	0.532	Kg	9	%	22	EBC
Gesamt	5.91	Kg				



Tradition (Pellets) 7 % Alpha	14.87	g	90	min
Tradition (Pellets) 7 % Alpha	9.91	g	10	min



Hauptguss	20.68	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	16.36	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	37.05	Liter



Brewferm Blanche

### Maischen:

Einmaischen bei	46	°C
Weizenrast (45°) bei	45	°C 20 min
Maltoserast bei	62	°C 30 min
Verzuckerungsrast bei	72	°C 30 min
Läuterruhe bei	78	°C 20 min
Abmaischen bei	78	°C 0 min