

008-1414- Dampfbier

Menge 11.6 Liter
 Stammwürze 11 °P
 Alkoholgehalt 20 %Vol
 Bittere 17.6 IBU
 Farbe 14.1 EBC
 CO2 Gehalt 5 g/Liter
 effektive
 Sudhausausbeute 55.3 %
 Brauanlage kleiner
 Thermoport

Braudatum 21.02.2016
 Abfülldatum 21.02.2016
 Angepeiltes
 Reifezeitende 20.03.2016



Pilsener Malz 1.502 Kg 62.4 % 3 EBC
 Münchner Malz 0.905 Kg 37.6 % 23 EBC
 Gesamt 2.406 Kg



Northern
 Brewer
 D 10.14 g 9 min
 (Dolden) 5.6 %
 Alpha
 Spalter
 Select D
 (Dolden) 20.17 g 0 min
 3.5 %
 Alpha



Hauptguss 8.9 Liter
 Milchsäure (80%) 2.11 ml
 Nachguss 7.66 Liter
 Milchsäure (80%) 1.82 ml
 Gesamt 16.56 Liter



GOZDAWA Bavarian Wheat11
 Anzahl Einheiten: 1 zu 10

1.
 Einmaischen = Kombirast

Menge
 Temperatur
 Vol. gegeben
 11,00 l
 73,0 °C
 Schüttung
 2,40 k
 5,0 °C
 Volumen/ Temp.
 12,78 l
 67,5 °C
 davon Wasser
 11,00 l

75
 min halten

Maischen:

Einmaischen bei 73 °C
Kombirast (66°-69°) bei 68 °C 75 min
Abmaischen (78°) bei 68 °C 0 min

kleiner-brauhelfer v1.4.2.2