

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
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