

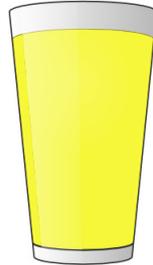
Klosterbier

Menge 48 Liter
Stammwürze 12 °P
Alkoholgehalt 13.2 %Vol
Bittere 18.4 IBU
Farbe 5.8 EBC
CO2 Gehalt 4 g/Liter
effektive Sudhausausbeute 69.4 %
Brauanlage Braustation

Braudatum 17.11.2014
Abfülldatum 20.11.2014
Angepeiltes Reifezeitende 25.12.2014



Pilsener Malz 7.898 Kg 90.9 % 3 EBC
CARAPILS® 0.791 Kg 9.1 % 5 EBC
Gesamt 8.688 Kg



VWH Tettnanger (Pellets) 3.7 % Alpha 80.92 g 90 min
Tettnanger (Pellets) 3.7 % Alpha 20.23 g 10 min



Hauptguss 30.41 Liter
Milchsäure (80%) 13.6 ml
Nachguss 31.1 Liter
Milchsäure (80%) 13.91 ml
Gesamt 61.51 Liter



Fermentis SAFLAGER W34/70

Maischen:

Einmaischen bei 48 °C
Eiweißrast (57°) bei 57 °C 5 min
Maltoserast (60°-65°) bei 63 °C 30 min
Verzuckerung (70°-75°) bei 72 °C 40 min
Abmaischen (78°) bei 78 °C 0 min