

UG Böhla

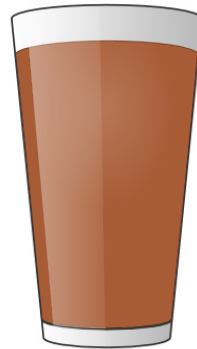
Menge	50	Liter
Stammwürze	12	°P
Alkoholgehalt	4.8	%Vol
Bittere	33	IBU
Farbe	29.3	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	68.3	%
effektive Sudhausausbeute	58.1	%

Braudatum	24.10.2015
Abfülldatum	19.11.2015
Angepeiltes Reifezeitende	17.12.2015

Brauanlage [Meine Brauanlage](#)



Pilsener Malz	8.649	Kg	80	%	3	EBC
Roggenmalz	1.405	Kg	13	%	6	EBC
Cara	0.541	Kg	5	%	390	EBC
Sauermalz	0.216	Kg	2	%	4	EBC
Gesamt	10.811	Kg				



VWH				
Perle				
(Pellets)	64.92	g	60	min
Alpha	8.4	%		
Comet				
(Pellets)	26.62	g	10	min
Alpha	7	%		



Hauptguss	37.84	Liter
Milchsäure (80%)	2.33	ml
Nachguss	38.54	Liter
Milchsäure (80%)	2.38	ml
Gesamt	76.38	Liter



Anzahl Einheiten: 1

Maischen:

Einmaischen bei	60	°C	
Gummirast (35°-40°) bei	38	°C	60 min
Eiweißrast (57°) bei	57	°C	10 min
Kombirast (66°-69°) bei	67	°C	60 min