

## Maria Stuart Scottish Ale

Menge	25	Liter
Stammwürze	13	°P
Alkoholgehalt	5.2	%Vol
Bittere	24.6	IBU
Farbe	105.1	EBC
CO2 Gehalt	4.5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	69.2	%
effektive Sudhausausbeute	64.7	%
Brauanlage	<a href="#">Meine Brauanlage</a>	

Braudatum	14.01.2015
Abfülldatum	09.02.2015
Angepeiltes Reifezeitende	23.02.2015



Wiener Malz	2.136	Kg	40.5	%	8	EBC
Pilsener Malz	2.11	Kg	40	%	3	EBC
Münchner Malz II	0.533	Kg	10.1	%	23	EBC
Pale Ale Chocolate	0.533	Kg	10.1	%	550	EBC
CaraFa II	0.058	Kg	1.1	%	1150	EBC
Gesamt	5.275	Kg				



Tettnanger (Pellets) 4 %  
Alpha 66.09 g 45 min



Hauptguss	17.41	Liter
Milchsäure (80%)	4.49	ml
Nachguss	20.62	Liter
Milchsäure (80%)	5.31	ml
Gesamt	38.03	Liter



WYeas 1728 Scottish Ale  
Anzahl Einheiten: 1

Gärtemp. 16°C

### Maischen:

Einmaischen bei	57	°C
Eiweißrast (57°) bei	57	°C 5 min
Kombirast (66°-69°) bei	67	°C 60 min