

Citra Lager

Menge	35	Liter
Stammwürze	12.2	°P
High Gravity Faktor	20	%
Alkoholgehalt	4.5	%Vol
Bittere	23	IBU
Farbe	14.4	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	63.1	%
effektive Sudhausausbeute	61.3	%
Brauanlage	Meine Braueule	

Braudatum	08.09.2014
Abfülldatum	13.09.2014
Angepeiltes Reifezeitende	11.10.2014



Pale Ale Malz	3.684	Kg	50	%	6.5	EBC
Pilsner Malz	1.842	Kg	25	%	4	EBC
Münchner Malz	1.474	Kg	20	%	22	EBC
Carahell	0.368	Kg	5	%	25	EBC
Gesamt	7.369	Kg				



VWH Citra (Pellets) 13.8 % Alpha	13.05	g	90	min
Northern Brewer_ (Pellets) 8.5 % Alpha	7.69	g	80	min
Citra (Pellets) 13.8 % Alpha	11.13	g	10	min



Hauptguss	27.26	Liter
Milchsäure (80%)	9.7	ml
Nachguss	11.16	Liter
Milchsäure (80%)	3.97	ml
Gesamt	38.43	Liter



Wyeast #2124 Bohemian Lager

Maischen:

Einmaischen bei	59	°C
Eiweißrast (57°) bei	57	°C 10 min
Maltoserast (60°-65°) bei	63	°C 20 min
Kombirast (66°-69°) bei	68	°C 10 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	73	°C 20 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 0 min