

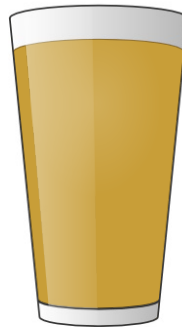
014-Sommerbier

Menge	25	Liter
Stammwürze	12	°P
High Gravity Faktor	20	%
Alkoholgehalt	5.1	%Vol
Bittere	25	IBU
Farbe	14.7	EBC
CO2 Gehalt	5.9	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	72.5	%
effektive Sudhausausbeute	57.9	%
Brauanlage	Klarstein Beerfest	

Braudatum	06.05.2016
Abfülldatum	23.05.2016
Angepeiltes Reifezeitende	02.07.2016



Pale Ale Malz	2.19	Kg	40	%	7	EBC
Münchener Malz	1.643	Kg	30	%	23	EBC
Pilsener Malz	1.643	Kg	30	%	3	EBC
Gesamt	5.475	Kg				



VWH						
Cascade (Pellets)	25.55	g	75	min		
Alpha						
Cascade (Pellets)	25.55	g	10	min		
Alpha						



Hauptguss	20.26	Liter
Milchsäure (80%)	6.15	ml
Nachguss	12.43	Liter
Milchsäure (80%)	3.77	ml
Gesamt	32.68	Liter



Danstar Nottingham Ale
Anzahl Einheiten: 1 zu 11

aus http://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=recipe&id=89&suche_begriff=sommerbier&factoraw=25&factorsha=60&factorhav=5&factorha1=15&factorha2=

Maischen:

Einmaischen bei	60	°C	
Eiweißrast (57°) bei	57	°C	10 min
Maltoserast (60°-65°) bei	63	°C	35 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	73	°C	20 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C	0 min