

Rezept „## Leichtbier“

Kurzbeschreibung "Heimbrauen für alle", VHS Freiburg i. Br.

Biertyp Mild

Autor Aventinus

Datum 11.2.2016

Brauverfahren Maische

Stammwürze 8.57°P

Restextrakt 2.1°P

Farbe 5EBC

Bitterwert 20IBU

Alkohol 3.4%vol

Karbonisierung 5g/l

Ausschlagvolumen 20l

Hauptguss 7.8l

Nachguss 16.3l

Kommentar - Hopfenmengen mit abweichendem alpha-Säuregehalt können hier <http://www.braupartner.de/berechnungen/bier.php> berechnet werden.

- Es kann nahezu jede obergärige Hefe verwendet werden.

- Um die Vollmundigkeit zu steigern kann bis zu 30% der Schüttung durch helles Karamellmalz ersetzt werden.

Bewertung

Schüttung

Bezeichnung	Menge	Anteil	Farbe
Pilsner Malz	2600 g	100 %	4 EBC

Zusatzstoffe

Keine Einträge.

Hopfen

Menge	Bezeichnung	Form	Alphasäure	Nutzung	Zeit	Alphasäure-Ausnutzung	Bitterwert
10 g	Perle	Pellets	6.5 %	Kochen	60 min	29.8 %	10 IBU
10 g	Perle	Pellets	6.5 %	Kochen	30 min	24.2 %	8 IBU
5 g	Perle	Pellets	6.5 %	Kochen	10 min	14.5 %	2 IBU

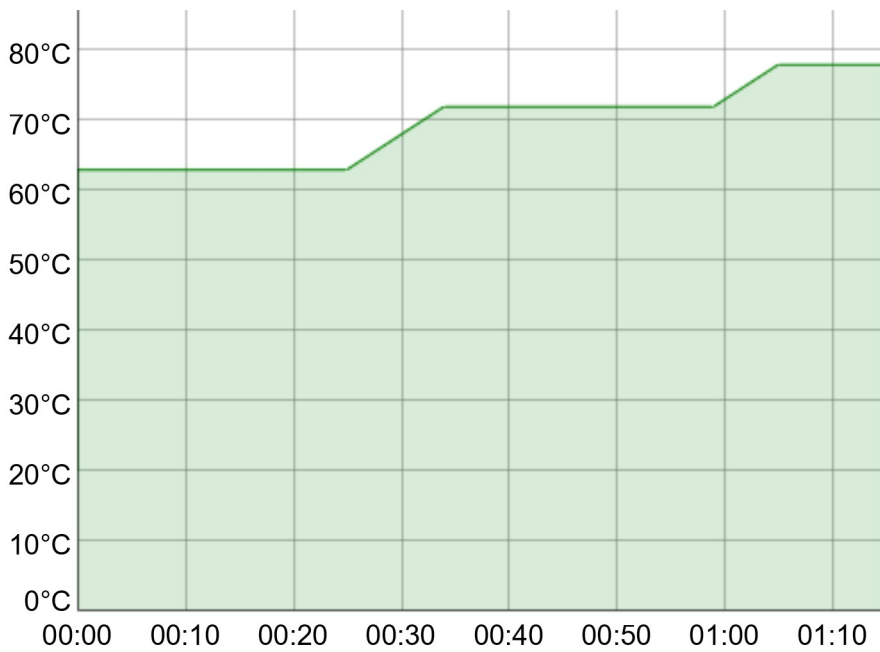
Hefe

Keine Einträge.

Maischverfahren

- 2600g Schüttung Einmaischen in 7.8 Liter Wasser mit 73°C ergibt 63°C. 25 Minuten Rast.
- Aufheizen auf 72°C. 25 Minuten Rast.
- Aufheizen auf 78°C. 10 Minuten Rast.
- Abmaischen wenn Jodnormal

Maischdiagramm



Weitere Kenndaten

Sudhausausbeute 70%
Maischevolumen 9.6l
Kochvolumen 22.5l
Kochzeit 60min
Nachisomerisierungszeit 5min
Verdampfungsrate 10%/h
Thermische Bottichmasse 1kg
Kaltwassertemperatur 15°C
Kochtemperatur 98°C
Wasser-Malz-Verhältnis 3
Bittere-Berechnung Tinseth
Bittere-zu-Stammwürze-Verhältnis 2.3
Bittere-Eindruck ausgewogen
Aroma 0.6mg/l
Aromaeindruck sehr gering
