

#18 Mandarina Blonde

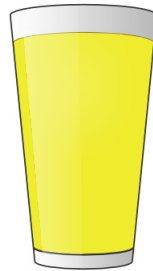
Menge 32.9 Liter
 Stammwürze 11 °P
 High Gravity Faktor 20 %
 Alkoholgehalt 4.7 %Vol
 Bittere 20.1 IBU
 Farbe 7 EBC
 CO2 Gehalt 5 g/Liter
 scheinbarer Endvergärungsgrad 72.7 %
 effektive Sudhausausbeute 69 %

Braudatum 03.09.2017
 Abfülldatum 13.09.2017
 Angepeiltes Reifezeitende 16.10.2017

Brauanlage [Meine Brauanlage](#)



Pilsener Malz 5.132 Kg 93 % 3 EBC
 Caramalz hell, CARAHELL® 0.386 Kg 7 % 25 EBC
 Gesamt 5.518 Kg



VWH Perle (Pellets) 8 26.4 g 60 min
 % Alpha
 Mandarina Bavaria (Pellets) 8 % Alpha 18.88 g 10 min



Hauptguss 22.07 Liter
 Milchsäure (80%) 6.75 ml
 Nachguss 13.73 Liter
 Milchsäure (80%) 4.2 ml
 Gesamt 35.8 Liter



Fermentis SAFALE S-04
 Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

Rezeptidee Centennial Blonde <http://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=recipe&id=525>
 Auch: Palmer Blonde Ale, p 395

Wasser: 5g CaSO₄, 15ml lactic acid.
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=WHCXDX8>

Hefe S-04 aus Bodensatz #16 YAPA, mit 1L-Starter aufgeweckt, aber eine Woche vor Brautag, dann 7 Tage Kühlschrank.

Split batch mit BE-134 Saison.

Stopfen mit 17g resp. 50 g Mandarina pellets, 9.Sep, 4 Tage lang bis abfüllung.

Maischen:

Einmaischen bei 63 °C
 Maltoserast (60°-65°) bei 63 °C 15 min
 Kombirast (66°-69°) bei 67 °C 50 min
 Abmaischen (78°) bei 73 °C 0 min