

No.24 - Ceres Roggen

Variante

Menge	14.7	Liter	
Stammwürze	11.8	°P	
Alkoholgehalt	20	%Vol	
Bittere	20.4	IBU	
Farbe	9.7	EBC	
CO2 Gehalt	6	g/Liter	
effektive Sudhausausbeute	58.4	%	
Brauanlage			Biernsojjet Haubergsgebräu

Braudatum	18.11.2017
Abfülldatum	18.11.2017
Angepeiltes Reifezeitende	30.12.2017



Pilsner Malz	1.878	Kg	60.4	%	4	EBC
Roggenmalz	0.513	Kg	16.5	%	8	EBC
Haferflocken	0.395	Kg	12.7	%	2	EBC
Carahell	0.224	Kg	7.2	%	25	EBC
Sauermalz	0.1	Kg	3.2	%	5	EBC
Gesamt	3.11	Kg				



Chinook (Pellets) 12.8 %	7.76	g	80	min
Alpha				
East Kent Golding (Pellets) 5.1 % Alpha	3.33	g	15	min



Hauptguss	13.99	Liter
Milchsäure (80%)	1.14	ml
Nachguss	8.63	Liter
Milchsäure (80%)	0.7	ml
Gesamt	22.63	Liter



Danstar Nottingham Ale
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,0g

Haferflocken ab Maltoserast!!

Um die Verzuckerung zügiger und vollständiger voranzutreiben, erhöhe ich den Amylaseanteil in der Maische, indem ein Kaltauszug aus etwa einer Tasse ungeschrotetem Pilsner Malz und einem Liter Wasser (im Kühlschrank über Nacht angesetzt) zugegeben wird. -> bei Verzuckerungsrast

Maischen:

Einmaischen bei	40	°C	
Eiweißrast (57°) bei	55	°C	20 min
Maltoserast (60°-65°) bei	63	°C	20 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	74	°C	30 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C	20 min