

Pils

Menge	18	Liter
Stammwürze	12.3	°P
Alkoholgehalt	5.2	%Vol
Bittere	33.3	IBU
Farbe	10.5	EBC
CO2 Gehalt	6.03	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	74.4	%
effektive Sudhausausbeute	57.2	%
Brauanlage	Mittlere Anlage	

Braudatum	03.12.2017
Abfülldatum	21.12.2017
Angepeiltes Reifezeitende	25.01.2018



Pilsener Malz	3.916	Kg	96.5	%	3	EBC
Best Caramell	0.142	Kg	3.5	%	120	EBC
Munich II						
Gesamt	4.058	Kg				



Northern Brewer (Pellets)	15.46	g	75	min
10.4 % Alpha				
Perle (Pellets) 9.6 % Alpha	6.36	g	40	min
Hallertauer Tradition (Pellets)	1.29	g	5	min
6.6 % Alpha				



Hauptguss	16.23	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	10.16	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	26.4	Liter



W34/70 Züchtung
Anzahl Einheiten: 1

Maischen:

Einmaischen bei	66	°C
Maltoserast (60°-65°) bei	62	°C 25 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72	°C 30 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 0 min