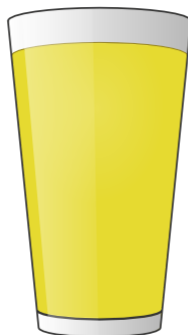


Craft 09 - Spuma Bianche

Menge	30	Liter
Stammwürze	13	°P
Alkoholgehalt	6	%vol
Bittere	30	IBU
Farbe	8.9	EBC
CO2 Gehalt	6	g/Liter
effektive Sudhausausbeute	54.9	%

Braudatum	03.11.2018
Abfülldatum	03.11.2018
Angepeiltes Reifezeitende	01.12.2018

Brauanlage **Einkocher
ProfiCook**



Amarillo (Pellets) 7 %	20.55 g	90 min
Alpha		
Cascade (Pellets) 7,9 %	15.35 g	45 min
Alpha		
Amarillo (Pellets) 7 %	15.35 g	45 min
Alpha		
Cascade (Pellets) 7,9 %	30.82 g	0 min
Alpha		
Amarillo (Pellets) 7 %	30.82 g	0 min
Alpha		



Pilsener Malz	4.739 kg	63.5 %	3 EBC
Wiener Malz	1.09 kg	14.6 %	8 EBC
Haferflocken	1.09 kg	14.6 %	3 EBC
Cara hell	0.545 kg	7.3 %	25 EBC
Gesamt	7.464 kg		



Hauptguss	26.12 Liter
Milchsäure (80%)	6.73 ml
Nachguss	18.54 Liter
Milchsäure (80%)	4.78 ml
Gesamt	44.67 Liter



Munich Wheat Beer
Anzahl Einheiten: 2



Koriander zerstoßen	0.012 kg	Kochen (5min)
Irish Moos	0.006 kg	Kochen (15min)

Koriander 12g für 5 Minuten mitkochen
Irish Moos 6g für 10 Minuten mitkochen

Kalthopfung:
Amarillo 30g
Cascade 30g

mit 6g/l Traubenzucker karbonisieren
zur Flaschenreifung WWLP 715 Champagnerhefe dazugeben

Maischen:

Einmaischen bei	50 °C	
Weizenrast (45°) bei	45 °C	20 min
Eiweißrast (57°) bei	57 °C	20 min
Maltoserast (60°-65°) bei	63 °C	30 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72 °C	30 min
Abmaischen (78°) bei	78 °C	0 min

kleiner-brauhelfer v1.4.4.1