

## ELLI Dunkel



Menge	25.0 (23,5) Liter	Brauanlage	Braumeister 20+
Stammwürze	13,0 (13,0) °P	Braudatum	04.11.2018
Alkoholgehalt	5,2 Vol.%	Abfülldatum	28.11.2018
Bittere	28 (30) IBU	Angepeiltes Reifezeitende	09.01.2019
Farbe	33.9 (36,1) EBC		
CO <sub>2</sub> -Gehalt	0.0 (4,2) g/l		
sEVG	69,2 %		
eff. SHA	57,3 %		



Münchner Malz	3.269 kg	54.9 %	20 EBC
Wiener Malz	1.989 kg	33.4 %	8 EBC
CARAMÜNCH III®	0.494 kg	8.3 %	150 EBC
Sauermalz	0.202 kg	3.4 %	3 EBC
<b>Gesamt</b>	<b>5.955 kg</b>		



Magnum (Pellets) 13,2  
% Alpha 20.06 g 90 min



Hauptguss	27,99 Liter
Milchsäure (80%)	5,22 ml
Nachguss	8,95 Liter
Milchsäure (80%)	1,67 ml
<b>Gesamt</b>	<b>36,94 Liter</b>



Brauereihefe untegärlg Ace  
Anzahl Einheiten: 1 zu 400ml



Irish Moos 4.7 g **Kochen (10min)**

Erntehefe mit Starter 24h/1 Schritt vermehrt  
Anstellen bei 6°, Gärung bei 9°  
Nach 10 Tagen auf 12°  
Nach 20 Tagen auf 20° für 4 Tage, dann abgefüllt.  
Nachgärung 20°  
Zuckergabe mit Dosierhilfe direkt in Flasche/Partyfass

### Rasten

Einmaischen bei	60 °C
Maltoserast (60°-65°) bei	63 °C 30 min

Verzuckerung (70°-75°) bei 73 °C 40 min

Abmischen (78°) bei 78 °C 2 min

kleiner-brauhelfer v1.4.4.4