

Rezept		Michas Hausbräu				2. Sud 2015		
Maibock						Sud - Nr. 79		
						Braudatum: Mi, 03. März 2015		
Schüttung				Anteil		pH-Wert Wasser -> plus M.S.: 7,7 + 1,0 ml M.S.		
Wiener Malz		6,000	kg	75	%	pH Maische gewünscht: 5,6 β-/α-optimal		
Münchner Malz		2,000	kg	25	%	* pH Absenkung, erwartet: 1,3 6,9		
Gesamtschüttung:		8,000	kg	100	%	pH Maische tatsächlich, nach ER: 5,1 -0,8		
Hauptguss [L]:		23					Einmaischen: 09:35 Uhr	
Nachguss [L]:		14	+ 1,5 ml MS				Beginn Abläutern, klar nach 2 L: 11:58 Uhr	
						Beginn Nachgüsse: 12:10		
						Läuterende: 13:05 01:07		
Bierdaten						STW vor Kochen: 17,7 17,2 °P		
Zielmenge (L) :		28			L 12	STW nach Kochen: 20,5 19,9 °P		
°P:		16,6	1,066	1,068				Pfannevollvolumen: 27,8 26,5 l
IBU:		30					Vol. nach Kochen: 25,3 23,7 l	
Hopfenaroma:		betont				Kochverlust: 11 %		
EBC:		13				Verdünt mit: 4,9 l		
Alkohol Vol.-%:		7,1				Menge Anstellwürze: 28,3 l [0,6 bis 0,7 l]		
Karbonisierung (CO ₂ /L):		5,3				Sudhausausbeute: 65 %		
						Hefegabe: 16:25 Uhr		
						Abfülldatum: 17.03.2015		
						Abgefüllte Menge: 28 l		
Wassertemp. Abends: 10,6°C Morgens: 15,6						* in Bezug auf die Schüttungsanteile		
Maischprozess: Aufsteigende, mehrstufige Infusion								
HG auf 59°C aufheizen und einmaischen, ergibt 57°C								
Eiweißrast [°C]:		57	10	Min. halten				
Maltoserast [°C]:		63	45	Min. halten				
Verzuckerungsrast [°C]:		73	20	Min. halten				
Aufheizen auf 78°C, 10 Min. halten, abmaischen, 10 Min. Läuterruhe, NG aufbringen								
Würzekochen (90 Min.)		Hopfung		Menge [g]	Kochzeit [Min.]	IBU Verteilung	Sorte	Alphasäure
Vorderwürzhopfung		Vorlegen, direkt beim Abläutern		20	90	27	Cascade -	5,8 %
Bitterung		Gabe, 20 Min. nach Kochbeginn		3	70	10	Magnum -	15,0 %
Aroma I		Gabe, 30 Min. vor Kochende		15	30	32	Amarillo -	9,5 %
Aroma II		Gabe, 20 Min. vor Kochende		13	10	31	Galaxy -	14,2 %
		Hopfen gesamt		52	15	Nachisomerisierungszeit		
Gärung		Lot 1080415V		Temp. - Bereich		EVG		
Hefe:		Danstar Nottingham		15 - 21°C		75		%
Gärtemperatur [°C]:		19	1 h vorher aktivieren (mit ein wenig Zuckerlösung)					
Beschreibung:								
Vollmundiger und kräftig-würziger Frühlingsbote, der herbe und fruchtig-aromatische Hopfenaromen offenbart								