

Rezeptkalkulator

Allgemein

Name: IMPERIA_L

Kurzbeschreibung:

Autor:

Erstellungsdatum: 10.11.2019

Veröffentlicht: Ja

Biertyp: Imperial IPA

Verfahren: Maische

Ausschlagvolumen: 18 Liter

Bittere-Berechnung: Tinseth

Malz-Ausbeutefaktor: 70 %

Farb-Korrekturwert: 0 EBC

Karbonisierung: 5 g/l

Kommentar:

Berechnete Kennwerte

Ergebnis

Typische Werte des Biertyps

Übereinstimmung

Bierfarbe: 25 EBC

20 - 39 EBC

100 %

Stammwürze: 18.9 °P (1.078 SG)

17 - 21.5 °P

100 %

Restextrakt: 4.2 °P (1.016 SG)

2.6 - 5.1 °P

100 %

Alkohol: 8.3 %vol

7.5 - 10 %vol

100 %

Bitterwert: 56 IBU

60 - 120 IBU

93 %

Bittere: herb (IBU/Stw=3)

Hopfenaroma: sehr stark (17.2 mg/l Öl)

Schüttung

Menge	Anteil	Sorte	Potential	Farbe
1326 g	25 %	Münchener Malz Typ I	1.035 SG	EBC
3000 g	56 %	Pale Ale Malz	1.036 SG	EBC
280 g	5 %	Pilsner Malz	1.037 SG	EBC
600 g	11 %	Karamellmalz Rot	1.033 SG	EBC
23.1 g	0 %	Karamellmalz Hell	1.034 SG	EBC
150 g	3 %	Haferflocken	1.037 SG	EBC
5379.1 g			SG	EBC

Zusätze

Menge	Sorte	Nutzung	Zeit
g			min

Maischverfahren

Vorgaben

Thermische Bottichmasse: 1 kg

Kochtemperatur: 98°C

Kaltwassertemperatur: 13°C

Wasser-Malz-Verhältnis: 3.4 : 1

Rasten

Standardverfahren:

oder Anzahl der Rasten: 4

Schüttung	Rastzeit	Rasttemperatur	Starttemperatur	Methode	Menge	Temperatur
Einmaischen	5379.1 g	0 min	55 °C	20 °C	Infusion	18.3 Liter 60°C

Hopfen

Menge	Sorte	Form	α-Säure	Aromaöl	Nutzung	Kochzeit	Ausnutzung	Anteil
							Bittere Aroma	Bittere Aroma
30 g	Hallertauer Magnum	Pellets	10.5 %	2.1 %	Kochen	60 min	20.8 % 1 % 36 IBU 0.4 mg/l	65 % 2 %
30 g	Perle	Pellets	3.6 %	1 %	Kochen	50 min	20.4 % 1.3 % 12 IBU 0.2 mg/l	22 % 1 %
40 g	Cascade	Pellets	2 %	1.2 %	Kochen	15 min	16.4 % 11 % 7 IBU 2.9 mg/l	13 % 17 %
20 g	Callista	Dolden	3 %	1.5 %	Stopfen	5 Tage	30 % 5 mg/l	29 %
22 g	Tettnanger	Dolden	4 %	0.7 %	Stopfen	5 Tage	30 % 2.6 mg/l	15 %
50 g	Amarillo	Pellets	9.5 %	2 %	Whirlpool 80°C	15 min	11 % 6.1 mg/l	35 %
g		Pellets	%	%		min		35 %

Hefe

Menge	Sorte	Vergärungsgrad	Gärtemperatur
23 g	Fermentis SafAle US-05	78 %	17 °C

Kochen

Kochvolumen: 20.6 Liter

Gesamt-Kochzeit: 60 min

Nachisomerisierungszeit: 20 min

Verdampfungsrate: 10 %/Stunde

Verlust im Hopfentreber: 0.5 Liter

Mengenbilanz

Schüttungsvolumen: 3.8 Liter

Hauptguss: 18.3 Liter

Maischvolumen: 22.1 Liter

Treberverlust: 2.6 Liter

Nachguss: 4.9 Liter

https://brauerei.mueggelland.de/rezeptkalkulator.html

1/2

Pfannevollwürze: 20.6 Liter mit 18.3 °P
Verdampfungsverlust: 2.1 Liter
Hopfentreiberverlust: 0.5 Liter
Ausschlagvolumen: 18 Liter mit 18.9 °P