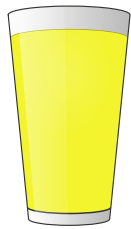


088-Pils fürs Volk (#1)



	Sud	Rezept		Brauanlage	Thermopott
Menge	10,2	12,0	I		
Stammwürze	11,5	11,5	°P	Wasserprofil	Eingabe am 2019-11-19
Alkohol	5,4	5,2	%	Braudatum	26.04.20
Bittere	35	30	IBU	Abfülldatum	09.05.20
Farbe	6	5	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	2,3	5,0	g/l		
Restalkalität		0,00	°dH		
Effektive Sudhausausbeute	55,8		%		
Endvergärungsgrad	66,2		%		

Bemerkungen



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsener Malz	3	90,5	2,01
CARAPILS®	3	9,5	0,21
Gesamtschüttung			2,22



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Cluster 6,6	Kochen	6,6	75	9,2
Simcoe 13,3	Kochen	13,3	0	6,8
Simcoe 13,3	beim Ausschlagen	13,3	-15	4,2



	Menge [l]	Milchsäure 80% [ml]
Hauptguss	8,7	2.5
Nachguss	7,3	2.1
Gesamtmenge	16,0	4.7



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis Saflager S-23	0	1

Rasten

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	72	
1. Rast	67	60