

088-Pils fürs Volk (#1)



	Sud	Rezept		
Menge	10,2	12,0	I	Brauanlage Thermopott
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]
Einmischen	72	
1. Rast	67	60