

Märzen "Middle of the Road" - 5.9%

Märzen

Autor: The ChemicalOli

Typ: Braumalz

IBU : 21 (Tinseth)
 Farbe : 25 EBC
 Karbonisierung : 4.7 g/L

 Stammwürze vor Kochen : 1.050 / 12.4 °P
 Stammwürze : 1.057 / 14 °P
 Restextrakt : 1.012 / 3.1 °P

Vergärbare Zutaten (6.25 kg)

3 kg - Munich 15 EBC (48%)
 1.5 kg - Vienna 9 EBC (24%)
 1 kg - Bohemian floor malted Pilsner 4 EBC (16%)
 550 g - Caramunich II 124 EBC (8.8%)
 200 g - Melanoidin 59 EBC (3.2%)

Hopfen (51 g)

60 min - 41 g - Hallertauer Mittelfrueh - 5.2...
 ^ kräuterig, blumig, grasig
 10 min - 10 g - Hallertauer Mittelfrueh - 5.2...
 ^ kräuterig, blumig, grasig

Sonstige Zutaten

Maischen - 2.2 g - Calcium Chloride (CaCl₂)
 Maischen - 3 ml - Lactic Acid 80%
 Nachguss - 0.6 g - Calcium Chloride (CaCl₂)
 15 min - Kochen - 5.73 g - Ultramoss
 15 min - Kochen - 3 g - Yeast Nutrients (WLN1...)

Hefe

4 Pckg - Fermentis Saflager Lager W-34/70

Klarstein Brauheld Pro 35L

Sudgröße : 25 L
 Kochvolumen : 32.35 L
 Volumen nach Koch.: 28.65 L

Maischwasser : 29.3 L
 Nachgusswasser : 7.96 L
 Nachgusswasser Te.: 75 °C
 Kochzeit : 60 min
 Wasser gesamt : 37.26 L

Gesamteffizienz: 73%

Maische Effizienz: 80.3%

Maischprofil

Medium fermentability
 52.4 °C - Einmaischtemp
 50 °C - 10 min - Temperatur
 67 °C - 45 min - Temperatur
 75 °C - 10 min - Temperatur

Gärprofil

Lager (Standard)
 9 °C - 18 Tage - Primär
 15 °C - 3 Tage - Primär

Wasserprofil

Leitungswasser Braunschweig (Style - Oktoberf...
 Ca 62 Mg 4 Na 15 Cl 59 SO 57

So/Cl Verhältnis: 1

Maische-pH: 5.36

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Volumen im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Gärfass/Gärtank Auffüllmenge:

Volumen Gärfass/Gärtank:

Restextrakt:

Abfüllmenge:



25 EBC

Anmerkungen zum Rezept

A great tasting märzen with a nice malt hit without being over powering.