

#11 Märzen "Middle of the Road" - 6%

Märzen

Autor: The ChemicalOli

Typ: Braumalz

IBU : 21 (Tinseth)
 Farbe : 25 EBC
 Karbonisierung : 5.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 1.048 / 11.9 °P
 Stammwürze : 1.055 / 13.5 °P
 Geplante Stammwürze : 1.057 / 14.1 °P
 Restextrakt : 1.011 / 2.8 °P

Vergärbare Zutaten (5.99 kg)

2.26 kg - Munich 15 EBC (37.7%)
 1.66 kg - Bohemian floor malted Pilsner 4 EBC...
 1.43 kg - Vienna 9 EBC (23.9%)
 450 g - Caramel Munich III 180 EBC (7.5%)
 190 g - Melanoidin 59 EBC (3.2%)
 170 g - Bottling - Sugar, Table (Sucrose) 2 EBC

Hopfen (59.3 g)

60 min - 34.3 g - Hallertauer Mittelfrueh - 5...
 ^ kräuterig, blumig, grasig
 10 min - 25 g - Hallertauer Mittelfrueh - 5.2...
 ^ kräuterig, blumig, grasig

Sonstige Zutaten

Maischen - 6.4 g - Calcium Chloride (CaCl₂) 33%
 Maischen - 4 ml - Lactic Acid 80%
 15 min - Kochen - 5.73 g - Ultramoss
 15 min - Kochen - 3 g - Yeast Nutrients (WLN1...)

Hefe

1 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 : 28.26 L
 Nachgusswasser : 8.79 L
 Nachgusswasser Te.: 75 °C
 Kochzeit : 60 min
 Wasser gesamt : 37.05 L

Gesamteffizienz: 73%
 Maische Effizienz: 80.3%



25 EBC

Maischprofil

Vollmundiges Bier mit Eiweissrast und Abmais...
 52.4 °C - Einmaischtemp
 50 °C - 1 min - Einmaschen
 67 °C - 90 min - Temperatur
 72 °C - 20 min - Temperatur
 75 °C - 10 min - Temperatur

Gärprofil

Lager (Quick Method)
 10 °C - 5 Tage - Primär
 13 °C - 2 Tage - Primär
 17 °C - 1 Tage - Primär
 19 °C - 5 Tage - Primär
 5 °C - 5 Tage - Cold Crash

Wasserprofil

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

So/Cl Verhältnis: 1

Maische-pH: 5.29

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Volumen im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Gärfass/Gärtank Auffüllmenge:

Volumen Gärfass/Gärtank:

Restextrakt:

Abfüllmenge: