

## 102-aHöis III - 4.6%

### Munich Helles

Autor: kleiner-brauhelfer-2

Typ: Braumalz

IBU : 20 (Tinseth)  
BU/GU : 0.41  
Farbe : 9 EBC  
Karbonisierung : 5 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11 °P  
Stammwürze : 12 °P  
Restextrakt : 3.3 °P

### Vergärbare Zutaten (5.11 kg)

3.07 kg - Pilsener Malz 3.3 EBC (60.1%)  
1.53 kg - Wiener Malz 7 EBC (29.9%)  
510 g - CARAHELL, Caramalz hell (30) 23.5 EB...

### Hopfen (57.2 g)

Vorderwürze - 13.6 g - Strisselspalt 1,8 - 1....  
75 min - 17.6 g - Junga 10 - 10% (17 IBU)

### Whirlpoolhopfung

0 min - 26 g - Strisselspalt 1,8 - 1.8%

### Hefe

3 Pckg - null Zymoform Bavaria Lager null

### 1 - 2x36l-Töpfe

Sudgröße : 26 L  
Kochvolumen : 30.1 L  
Volumen nach Koch.: 27.6 L

Maischwasser : 20.43 L  
Nachgusswasser : 13.05 L  
Nachgusswasser Te.: 78 °C  
Kochzeit : 75 min  
Wasser gesamt : 33.48 L

Gesamteffizienz: 63.8%  
Maische Effizienz: 65%

### Maischprofil

Temperatur  
49.2 °C - Einmaischttemp  
45 °C - 1 min - Einmaischen  
67 °C - 60 min - Kombirast  
78 °C - 10 min - Abmaischen

### Gärprofil

Lager (Standard)  
11 °C - 18 Tage - Primär  
15 °C - 3 Tage - Primär

### Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Volumen im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Gärfass/Gärtank Auffüllmenge:

Volumen Gärfass/Gärtank:

Restextrakt:

Abfüllmenge:



9 EBC