

Sud #17 - 12. Juni 2021

...Genau So! v0.1 - 5%

German Pils

Brauer/in:

Typ: Braumalz

IBU : 40 (Tinseth)
 BU/GU : 0.87
 Farbe : 6 EBC
 Karbonisierung : 5.5 g/L

Stammwürze vor Kochen : 1.040 / 10 °P
 Stammwürze : 1.045 / 11.3 °P
 Restextrakt : 1.007 / 1.8 °P

Vergärbare Zutaten (4.33 kg)

3.62 kg - Bohemian floor malted Pilsner 4 EBC...
 460 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (10.6%)
 250 g - Acidulated 3.5 EBC (5.8%)

Hopfen (95 g)

Vorderwürze - 20 g - Hallertauer Tradition -...
 60 min - 25 g - Hallertauer Tradition - 5.7%...
 15 min - 25 g - Hallertauer Tradition - 5.7%...
 5 min - 25 g - Hallertauer Tradition - 5.7% (...)

Whirlpoolhopfung

20 min Whirlpoolhopfung @ 80 °C

Sonstige Zutaten

Maischen - 2.3 g - Calcium Chloride (CaCl₂) 33%
 Maischen - 2.2 g - Canning Salt (NaCl)
 Maischen - 1.5 g - Epsom Salt (MgSO₄)
 Maischen - 1.6 g - Gypsum (CaSO₄)
 Maischen - 5 ml - Lactic Acid 80%

Hefe

1 Pckg - Fermentis Saflager Lager W-34/70

AAA Klarstein Brauheld Pro 35L

Sudgröße : 25 L
 Kochvolumen : 32.45 L
 Volumen nach Koch.: 28.75 L

Maischwasser : 16.86 L
 Nachgusswasser : 17.76 L
 Nachgusswasser Te.: 75 °C
 Kochzeit : 60 min
 Wasser gesamt : 34.62 L

Gesamteffizienz: 87%
 Maische Effizienz: 96%



6 EBC

Maischprofil

High fermentability
 71.6 °C - Einmaischtemp
 67 °C - 60 min - Temperatur
 72 °C - 20 min - Temperatur
 75 °C - 10 min - Temperatur

Gärprofil

Pressurized Lager
 20 °C - 1.5 Bar - 14 Tage - Primär

Wasserprofil

Leitungswasser Braunschweig (Style - German P...
 Ca 60 Mg 9 Na 40 Cl 75 SO 100

So/Cl Verhältnis: 1.3
 Maische-pH: 5.2

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen: 33.5

Stammwürze vor Kochen: 1.037

Volumen im Kessel nach dem Kochen: 28.5

Stammwürze: 1.046

Gärfass/Gärtank Auffüllmenge:

Volumen Gärfass/Gärtank:

Restextrakt: 1.010

Abfüllmenge:

Sudprotokoll

12. Juni 2021	Braudatum
12. Juni 2021	Gärung Start
12. Juni 2021 13:30	Status: Brauen

Sud #17 - 12. Juni 2021

Sudprotokoll	
12. Juni 2021 16:54	Status: Gärung
26. Juni 2021	Datum Abfüllung