

Sud #16 - 29. Mai 2021

Chimera Pils - 4.9%

German Pils

Autor: TheChemicalOli

Typ: Braumalz

IBU : 35 (Tinseth)
BU/GU : 0.74
Farbe : 8 EBC
Karbonisierung : 5.5 g/L

Stammwürze vor Kochen : 1.042 / 10.5 °P
Stammwürze : 1.047 / 11.7 °P
Restextrakt : 1.010 / 2.6 °P

Vergärbare Zutaten (5.08 kg)

4.06 kg - Bohemian floor malted Pilsner 4 EBC...
570 g - Munich 15 EBC (11.2%)
450 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (8.9%)

Hopfen (78 g)

Vorderwürze - 28 g - Hallertauer Mittelfrueh...
^ kräuterig, blumig, grasig
60 min - 28 g - Hallertauer Mittelfrueh - 5.2...
^ kräuterig, blumig, grasig
10 min - 22 g - Hallertauer Mittelfrueh - 5.2...
^ kräuterig, blumig, grasig

Whirlpoolhopfung

20 min Whirlpoolhopfung @ 80 °C

Sonstige Zutaten

Maischen - 2.5 g - Calcium Chloride (CaCl₂) 33%
Maischen - 2.3 g - Canning Salt (NaCl)
Maischen - 1.6 g - Epsom Salt (MgSO₄)
Maischen - 1.7 g - Gypsum (CaSO₄)
Maischen - 5 ml - Lactic Acid 80%

Hefe

1 Pckg - Omega Lutra Kveik OYL-071

Starter

Schritt 1: 2.4 L (262 g TME / 320 g LME)
454 Milliarden Hefezellen
18 Millionen Zellen/ml

AAA Klarstein Brauheld Pro 35L

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

Maischwasser : 19.03 L
Nachgusswasser : 16.19 L
Nachgusswasser Te.: 75 °C
Kochzeit : 60 min
Wasser gesamt : 35.22 L

Gesamteffizienz: 76%

Maische Effizienz: 83.9%



8 EBC

Maischprofil

High fermentability plus mash out
58.5 °C - Einmaischtemp
55 °C - 1 min - Temperatur
68 °C - 75 min - Temperatur
72 °C - 10 min - Temperatur
75 °C - 10 min - Mash Out

Gärprofil

Kveik (Example) (copy)
22 °C - 7 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: 5.35

Messungen

Maische-pH: 5.2

Kochvolumen: 35

Stammwürze vor Kochen: 1.045

Volumen im Kessel nach dem Kochen: 31.3

Stammwürze: 1.049

Gärfass/Gärtank Auffüllmenge: 3

Volumen Gärfass/Gärtank: 27

Restextrakt: 1.011

Abfüllmenge:

Anmerkungen zum Rezept

Aus MaischeMalzundMehr

Sudprotokoll

Sud #16 - 29. Mai 2021

Sudprotokoll	
29. Mai 2021	Braudatum
29. Mai 2021	Gärung Start
29. Mai 2021 12:06	Status: Brauen
29. Mai 2021 17:41	Status: Gärung
12. Juni 2021 22:12	Status: Reifung
12. Juni 2021	Datum Abfüllung
17. Juni 2021 15:15	Status: Gärung
17. Juni 2021 15:15	Status: Reifung