

Sud #15 - 14. Mai 2021

#15 Mercury Pils - "Under Pressure" - 4.9%

German Pils

Autor: TheChemical01i

Typ: Braumalz

IBU : 33 (Tinseth)
BU/GU : 0.69
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 (5.29 kg)

4.225 kg - Bohemian floor malted Pilsner 4 EB...
530 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (10%)
530 g - Munich 15 EBC (10%)

Hopfen (70 g)

Vorderwürze - 28 g - Hallertauer Mittelfrueh...
^ kräuterig, blumig, grasig
60 min - 28 g - Hallertauer Mittelfrueh - 5.2...
^ kräuterig, blumig, grasig
10 min - 14 g - Hallertauer Mittelfrueh - 5.2...
^ kräuterig, blumig, grasig

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 - Fermentis Saflager Lager W-34/70

Starter

Schritt 1: 2.3 L (251 g TME / 307 g LME)
438 Milliarden Hefezellen
18 Millionen Zellen/ml

Klarstein Brauheld Pro 35L

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

Maischwasser : 20.48 L
Nachgusswasser : 16 L
Nachgusswasser Te.: 75 °C
Kochzeit : 60 min
Wasser gesamt : 36.48 L

Gesamteffizienz: 73%
Maische Effizienz: 80.3%



8 EBC

Maischprofil

High fermentability plus mash out
58.4 °C - Einmaischtemp
55 °C - 1 min - Temperatur
69 °C - 90 min - Temperatur
72 °C - 20 min - Temperatur
75 °C - 10 min - Mash Out

Gärprofil

Pressure Lager
20 °C - 1.5 Bar - 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: 5.4

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen: 1.045

Volumen im Kessel nach dem Kochen: 29.4

Stammwürze: 1.050

Gärfass/Gärtank Auffüllmenge:

Volumen Gärfass/Gärtank: 28

Restextrakt: 1.010

Abfüllmenge:

Anmerkungen zum Rezept

Aus MaischeMalzundMehr

Sudprotokoll

Sud #15 - 14. Mai 2021

Sudprotokoll	
14. Mai 2021	Braudatum
15. Mai 2021 01:46	Status: Gärung
15. Mai 2021	Gärung Start
25. Mai 2021 07:46	Status: Reifung
25. Mai 2021	Datum Abfüllung
1. Juni 2021 15:43	Status: Abgeschlossen
1. Juni 2021 15:43	Status: Archiviert