

## Sommerbier

Menge 19.5 Liter  
Stammwürze 12 °P  
Alkoholgehalt 5.3 %Vol  
Bittere 30 IBU  
Farbe 13.6 EBC  
CO2 Gehalt 5 g/Liter  
effektive Sudhausausbeute 59.9 %

Braudatum 02.05.2015  
Abfülldatum 03.06.2015  
Angepeiltes Reifezeitende 01.07.2015



Pilsener Malz 1.635 Kg 40 % 4 EBC  
Wiener Malz 1.022 Kg 25 % 8 EBC  
Münchner Malz 1.022 Kg 25 % 22.5 EBC  
Weizenmalz hell 0.409 Kg 10 % 4 EBC  
Gesamt 4.089 Kg



VWH Cascade (Pellets) 7.1 % Alpha 22.98 g 90 min  
Cascade (Pellets) 7.1 % Alpha 19.37 g 0 min



Hauptguss 14.31 Liter  
Milchsäure (80%) 0 ml  
Nachguss 16.14 Liter  
Milchsäure (80%) 0 ml  
Gesamt 30.45 Liter



Danstar Nottingham Ale

### Maischen:

Einmaischen bei 60 °C  
Eiweißrast (57°) bei 57 °C 10 min  
Maltoserast (60°-65°) bei 63 °C 35 min  
Verzuckerung (70°-75°) bei 72 °C 20 min