

Kellerbier - 4.7%

Pale Kellerbier

Autor: Tom In der Rieden

Typ: Braumalz

IBU : 24 (Tinseth)
BU/GU : 0.51
Farbe : 14 EBC
Karbonisierung : 5.3 g/L

Stammwürze vor Kochen : 9.8 °P
Stammwürze : 11.6 °P
Restextrakt : 3.1 °P

Vergärbare Zutaten (4.1 kg)

2.01 kg - Pilsner 3.3 EBC (49%)
1.73 kg - Munich I 15 EBC (42.2%)
360 g - Carared 47.5 EBC (8.8%)

Hopfen (36.3 g)

50 min - 12.3 g - Hallertau Magnum - 15.3% (2...

Whirlpoolhopfung

0 min 80 °C - 24 g - Perle - 10.5%

Sonstige Zutaten

Maischen - 1.1 g - Baking Soda (NaHCO₃)
Maischen - 4.756 g - Calcium Chloride (CaCl₂)...
Maischen - 2.544 g - Canning Salt (NaCl)
Maischen - 0.656 g - Epsom Salt (MgSO₄)
Maischen - 0.789 g - Gypsum (CaSO₄)
Maischen - 1.222 ml - Lactic Acid 80%

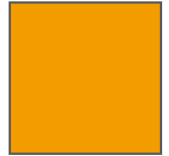
Hefe

1 Pckg - Lallemend (LalBrew) Nottingham Yeast

Imported

Sudgröße : 20 L
Kochvolumen : 26.3 L
Volumen nach Koch.: 21.88 L

Maischwasser : 17.22 L
Nachgusswasser : 11.31 L
Kochzeit : 60 min
Wasser gesamt : 28.53 L



14 EBC

Gesamteffizienz: 72%
Maische Effizienz: 75.6%

Maischprofil

Temperatur
50 °C - 10 min - Einmaischen
53 °C - 10 min - 1. Rast
63 °C - 50 min - 2. Rast
72 °C - 40 min - 3. Rast
78 °C - 1 min - Abmaischen

Gärprofil

Ale
14 °C - 1 Tage - Primär
15 °C - 1 Tage - Primär
16 °C - 7 Tage - Primär

Wasserprofil

Friedrichsthaler Trinkwasser (Style - Oktober...
Ca 49 Mg 8 Na 50 Cl 98 SO 50

So/Cl Verhältnis: 0.5
Maische-pH: 5.54

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Volumen im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Gärfass/Gärtank Auffüllmenge:

Volumen Gärfass/Gärtank:

Restextrakt:

Abfüllmenge: