

Elderflower Ale

Menge	25.5	Liter
Stammwürze	14	°P
Alkoholgehalt	6.6	%Vol
Bittere	49	IBU
Farbe	8.6	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	81.7	%
effektive Sudhausausbeute	69.2	%
Brauanlage	Mein 20l-Braumeister	

Braudatum	19.06.2015
Abfülldatum	18.07.2015
Angepeiltes Reifezeitende	15.08.2015



Pilsener Malz	2.717	Kg	69.6	%	3	EBC
Münchener Malz I	0.847	Kg	21.7	%	15	EBC
Caramalz hell, CARAMEL®	0.199	Kg	5.1	%	25	EBC
Sauermalz	0.141	Kg	3.6	%	5	EBC
Gesamt	3.903	Kg				



Citra (Pellets) 13.4 % Alpha	38.24	g	60	min
Tettnanger (Pellets) 4 % Alpha	5.71	g	15	min



Hauptguss	23.42	Liter
Milchsäure (80%)	12.76	ml
Nachguss	8.24	Liter
Milchsäure (80%)	4.49	ml
Gesamt	31.66	Liter



Brewferm BLANCHE
Anzahl Einheiten: 1 zu 12,0g



Honig 0.5 Kg Kochbeginn



Dunkler Zucker 0.5 Kg Kochbeginn



Holunder Blüten 0.1 Kg Gärung
Honig und Zucker in 1 l (Glatt-)Wasser 3 min aufkochen. Holunder-Blüten noch 3 min mitkochen. Anschliessend sieben und beim Anstellen zugeben.

Gemäss Uelus-homebrew.ch, allerdings mit reduzierter Drehzahl.

Maischen:

Einmischen bei	51	°C
Eiweissrast (57°) bei	51	°C 30 min
Kombirast (66°-69°) bei	67	°C 60 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	77	°C 10 min
Abmischen (78°) bei	78	°C 5 min