

A Fritzla - Münchner Dunkel | G40 @45M - 5.4%

Munich Dunkel
Autor: Vanninger

Typ: Braumalz

IBU : 25 (Tinseth)
BU/GU : 0.49
Farbe : 40 EBC
Karbonisierung : 5.3 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11.4 °P
Stammwürze : 12.6 °P
Restextrakt : 2.6 °P

Vergärbare Zutaten (6.07 kg)

5.35 kg - Münchner Malz II 24 EBC (88.1%)
^ dunkle Biere, Festbiere, Starkbiere, Altbier
300 g - Cara Aroma 400 EBC (4.9%)
^ Braunbiere, Bockbiere, Amber Biere, dunkle...
300 g - Meladonin Malz 70 EBC (4.9%)
^ Weißbier, Bockbier, dunkle Biere, rote Bier...
121 g - Spitz Malt 3 EBC (2%)

Hopfen (48 g)

45 min - 21 g - Bio Tradition - 6.9% (13 IBU)
30 min - 12 g - Bio Tradition - 6.9% (6 IBU)
15 min - 15 g - Bio Tradition - 6.9% (5 IBU)

Sonstige Zutaten

Maischen - 3.22 g - Kalzium Chlorid (CaCl₂)
Maischen - 1.38 g - Natriumhydrogencarbonat |...
Nachguss - 3.606 g - Kalzium Chlorid (CaCl₂)
Nachguss - 2.236 ml - Milchsäure | Lactic Aci...
^ Dosierung: 12,5 ml / 10 l erhöht den Säureg...
Nachguss - 1.546 g - Natriumhydrogencarbonat...
15 min - Kochen - 3.25 g - Wyeast Hefenährsal...
10 min - Kochen - 5.42 g - Supermoss HB Five...
Kochen - 1 Stück - Kostenpauschale GF40
^ Wasser (inkl. Reinigung (~200L) und Kühlung...
Kochen - 1 Stück - Kostenpauschale UG Gärung...
^ Stromverbrauch für zwei Wochen bei 11°C: ca...

Hefe

400 ml - Lallemand (LalBrew) Diamond Lager -...

AAA - Grainfather G40

Sudgröße : 23 L
Kochvolumen : 29.71 L
Volumen nach Koch.: 27.08 L

Maischwasser : 22.08 L
Nachgusswasser : 11.3 L
Kochzeit : 45 min
Wasser gesamt : 33.38 L

Gesamteffizienz: 66.3%
Maische Effizienz: 75%

Maischprofil

High fermentability
63.5 °C - 25 min - Temperatur
72 °C - 20 min - Temperatur
77 °C - 1 min - Temperatur

Gärprofil

Lager (Standard)
11 °C - 5 Tage - Primär
12 °C - 1 Tage - Primär
13 °C - 1 Tage - Primär
14 °C - 2 Tage - Primär
15 °C - 12 Tage - Primär
20 °C - 14 Tage - Karbonisierung
6 °C - 48 Tage - Reifung

Wasserprofil

Weyhe 22 (Dark Lager)
Ca 72 Mg 6 Na 34 Cl 103 SO 64
So/Cl Verhältnis: 0.6
Maische-pH: 5.23
Nachgusswasser pH: 6

Messungen

Maische-pH:
Kochvolumen:
Stammwürze vor Kochen:
Volumen im Kessel nach dem Kochen:
Stammwürze:
Gärfass/Gärtank Auffüllmenge:
Volumen Gärfass/Gärtank:
Restextrakt:
Abfüllmenge:



40 EBC

A Fritzla - Münchner Dunkel | G40 @45M

Anmerkungen zum Rezept

https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=1303&inhaltmitte=rezept&suche_sorter=Dunkles%20Lager&suche_preisgewinner=ja&suche_gaerung=unterg%C3%A4rig

Berechnung auf 26L Nachgusswasser