

Helles (obergärig) (#7)
Helle



Anlage	Induktions-Anlage	
Menge	53,0	Liter
Stammwürze	12,0	°P
Alkohol	4,6	%vol
Bittere	24	IBU
Farbe	14	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,1	g/Liter
Restalkalität	1,01	°dH
Reifezeit	4	Wochen

Malz

	Anteil [%]	Menge [kg]
Wiener Malz (L)	54,0	6,00
Münchener Malz I (L)	46,0	5,11
Gesamtschüttung		11,11

Wasser

	Hauptguss		Nachguss		Gesamt	
Wasser	37,8	<input type="checkbox"/>	27,9	<input type="checkbox"/>	65,67	l
Natriumchlorid (NaCl) (100%)	2,27	<input type="checkbox"/>	1,67	<input type="checkbox"/>	3,94	g
Milchsäure (80%)	5,03	<input type="checkbox"/>	3,71	<input type="checkbox"/>	8,74	ml

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	57	0
1. Rast	57	10
2. Rast	63	35
3. Rast	73	20
Abmaischen	78	10

Kochen

	Zeitpunkt	Kochdauer [min]	Zugabe nach [min]	Menge [g]
Spalter Select	Vorderwürze	60	0	50,2
Magnum	Kochen	6	54	17,4
Tettnanger	Kochen	6	54	174,0

Gärung

	Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis Safale US-05		3