

Weihnachtliche Melina #1 (#87) Milk Stout



	Sud	Rezept			
Menge	20,0	20,0	l	Wasserprofil	Scharrendorf 2022 3.Quartal
Stammwürze	14,4	16,0	°P	Braudatum	
Bittere	25	25	IBU	Abfülldatum	
Farbe	80	80	EBC	Reifezeit	12 Wochen
Alkohol	5,3	5,7	%		
CO ₂ -Gehalt	0,0	4,5	g/l		
Restalkalität	3,35	9,51	°dH		
Sudhausausbeute	50,4	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	50,4	50,0	%		
Vergärungsgrad	64	64	%		

Bemerkung

Der **PH-Wert 5,10** (10 und 50 min.), **Vorderwürze 15,90 Brix**; **Jodprobe** war **OK**, **Glattwasser 9,5 Brix**, Der Nachguss (20 min.) 12,00 Liter, VWH bei 97°C gegeben; der Sud wurde bei **17,5°C** angestellt.

100g Haferflocken waren fein.



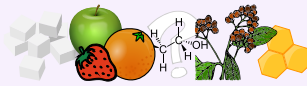
	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Münchner Malz Typ I	19	72,7	4,96
Dingemans Special B®	350	10,0	0,68
Haferflocken	2	7,3	0,50
Spitzmalz	4	10,0	0,68
Gesamtschüttung			6,82



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Perle	Kochen	9,1	50	24,7
Perle	beim Ausschlagen	9,1		20,0



	Zugabe nach [Tage]	Menge
LalBrew Windsor Ale		1



	Zeitpunkt	Menge
Lallemand Servomyces	Kochen, 10 min	0,22 g
Amaretto	Gärung, Zugabe nach 7 Tag(e)	0,61 l
	Zugabe beim abfüllen. !WICHTIG: Der Amaretto enthält 18,2gr. Zucker pro 100ml	
Orangenschale	Gärung, Zugabe nach 0 Tag(e)	40,00 g
	Zum mazieren in den Amaretto geben.	

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmischen	57	10
Maltoserast (1. Verzuckerung)	64	40
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	20
Abmischen	76	1