

Weihnachtliche Melina #1 (#86) Milk Stout



| | Sud | Rezept | | | |
|------------------------------|------|--------|-----|--------------|--------------------------------|
| Menge | 18,5 | 18,0 | L | Wasserprofil | Scharrendorf 2022 3.Quartal |
| Stammwürze | 15,0 | 16,3 | °P | Braudatum | 06.08.2023 |
| Bittere | 24 | 25 | IBU | Abfülldatum | |
| Farbe | 79 | 81 | EBC | Reifezeit | 12 Wochen |
| Alkohol | 3,7 | 5,9 | % | | |
| CO ₂ -Gehalt | 0,0 | 4,5 | g/L | | |
| Restalkalität | 9,01 | 9,51 | °dH | | |
| Sudhausausbeute | 51,3 | --- | % | | |
| Effektive Sudhausausbeute | 46,1 | 50,0 | % | | |
| Vergärungsgrad | 42 | 64 | % | | |

Bemerkung

Weihnachtliche Melina (Schwarz)

Der **PH-Wert 5,45** (20 min.), **Vorderwürze 17,2 Brix**; **Jodprobe** war **OK**, **Glattwasser 12,0 Brix**, Der Nachguss (20 min.) laut Rezept, der Sud wurde bei **18,5°C** angestellt.



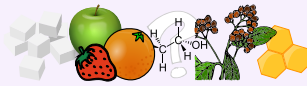
| | Farbe [EBC] | Anteil [%] | Menge [kg] |
|------------------------|-------------|------------|-------------|
| Wiener Malz | 10 | 66,5 | 4,25 |
| Dingemans Special B® | 300 | 15,6 | 1,00 |
| Haferflocken | 1 | 7,8 | 0,50 |
| Spitzmalz | 4 | 10,0 | 0,64 |
| Gesamtschüttung | | | 6,39 |



| | Zeitpunkt | Alpha [%] | Kochdauer [min] | Menge [g] |
|---------|------------------|-----------|-----------------|-----------|
| Perle | Kochen | 9,1 | 50 | 19,4 |
| Mistral | Kochen | 5,3 | 10 | 17,0 |
| Mistral | beim Ausschlagen | 5,3 | | 33,0 |



| | Zugabe nach [Tage] | Menge |
|---------------------|--------------------|-------|
| LalBrew Windsor Ale | | 1 |



| | Zeitpunkt | Menge |
|----------------------|--|--------------|
| Lallemand Servomyces | Kochen, 10 min | 0,22 g |
| Cointreau | Gärung, Zugabe nach 7 Tag(e) | 500,00 mL |
| | Zugabe in der Endphase der Gärung, !WICHTIG: Der Cointreau enthält 25 gr. Zucker pro 100ml | |
| Orangenschale | Gärung, Zugabe nach 0 Tag(e) | 40,00 g |
| | Einen Tag nach dem brauen zum mazieren in den Cointreau geben. | |
| Milchzucker | Gärung, Zugabe nach 0 Tag(e) | 500,00 g |
| | Die Zugabe erfolgt beim abfüllen. | |

Maischplan

| | Temperatur [°C] | Dauer [min] | |
|-------------------------------------|------------------------|--------------------|---|
| Einmaischen | 57 | 10 | 20,8 Liter Wasser 61°C, 6,39 kg Malz 25°C |
| Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung) | 72 | 30 | |
| Abmaischen | 76 | 1 | |