

Maischen Kochen Gärung **Maischplan** Wasseraufbereitung

Einmischen Einmischen

Wassermenge 31,52 l Anteil 100 % des empfohlenen Hauptgusses

Wassertemperatur 40,3 °C Malztemperatur 18,0 °C

Einmischtemperatur 38,0 °C Einmischdauer 5 min

Aufheizen Maltoerast (1.Verzuckerung)

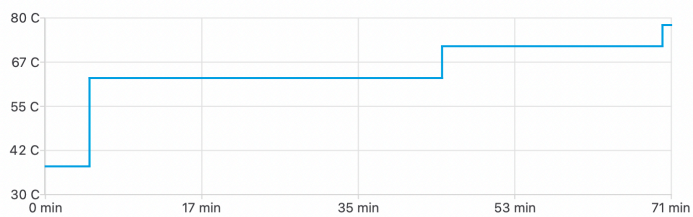
Rasttemperatur 63,0 °C Rastdauer 40 min

Aufheizen Verzuckerungsrast (2.Verzuckerung)

Rasttemperatur 72,0 °C Rastdauer 25 min

Aufheizen Gummirast (Glukanaserast)

Rasttemperatur 78,0 °C Rastdauer 1 min



Amira (#2315)



	Menge	Sud	Rezept	
	24,0	27,0		l
Stammwürze	11,9	12,0		°P
Alkohol	5,3	5,1		%vol
Bittere	21	19		IBU
Farbe	9	8		EBC
CO ₂ -Gehalt	0,0	5,0		g/l

Basis ist mandarina 2023.

Pilsner anstatt Wiener

Amira anstatt Perle, Mandarina, Huell Melon

Zutaten



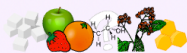
	Menge [kg]	Vorhanden [kg]	Rest [kg]
✓ Pilsener Malz	5,73	19,27	13,55
✓ Caramalz hell, CARAHELL®	0,42	9,51	9,10
✓ Weizenmalz hell	0,29	24,42	24,13



	Menge [g]	Vorhanden [g]	Rest [g]
✗ Amira	30,8	0,0	-30,8



	Menge	Vorhanden	Rest
✓ Fermentis SAFALE US-05	1	4	3



	Menge	Vorhanden	Rest
✓ IrishMoos	5,02 g	89,96 g	84,90 g

Maischen Kochen Gärung **Maischplan** Wasseraufbereitung

Einmaischen Einmaischen

Wassermenge 31,52 l Anteil 100 % des empfohlenen Hauptgusses

Wassertemperatur 40,3 °C Malztemperatur 18,0 °C

Einmaischtemperatur 38,0 °C Einmaischdauer 5 min

Aufheizen Maltoserast (1.Verzuckerung)

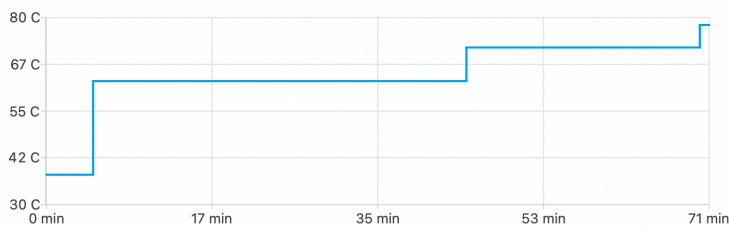
Rasttemperatur 63,0 °C Rastdauer 40 min

Aufheizen Verzuckerungsrast (2.Verzuckerung)

Rasttemperatur 72,0 °C Rastdauer 25 min

Aufheizen Gummirast (Glukanaserast)

Rasttemperatur 78,0 °C Rastdauer 1 min



Mandarina NEU 2023 (#2309)



	Sud	Rezept	
Menge	25,5	27,0	l
Stammwürze	12,0	12,0	°P
Alkohol	5,1	5,1	%vol
Bittere	20	19	IBU
Farbe	16	15	EBC
CO ₂ -Gehalt	0,0	5,0	g/l

Zugabe von Huell Melon um mehr fruchtige Aromen ins Bier zu bekommen und weil nicht mehr Mandarina im Bestand war.

Zutaten



	Menge [kg]	Vorhanden [kg]	Rest [kg]
✓ Wiener Malz	5,73	19,27	13,55
✓ Caramalz hell, CARAHELL®	0,42	9,51	9,10
✓ Weizenmalz hell	0,29	24,42	24,13



	Menge [g]	Vorhanden [g]	Rest [g]
✓ Perle	26,5	59,5	33,0
✓ Bavaria	7,0	100,0	93,0
✗ Huell Melon	10,0	0,0	-10,0



	Menge	Vorhanden	Rest
✓ Fermentis SAFALE US-05	1	4	3



	Menge	Vorhanden	Rest
✓ IrishMoos	5,02 g	89,96 g	84,90 g

Maischen Kochen Gärung **Maischplan** Wasseraufbereitung

Einmischen Einmischen

Wassermenge 31,36 l Anteil 100 % des empfohlenen Hauptgusses

Wassertemperatur 38,0 °C Malztemperatur 0,0 °C

Einmischtemperatur 62,0 °C Einmischdauer 0 min

Aufheizen Gummirast (Glukanaserast)

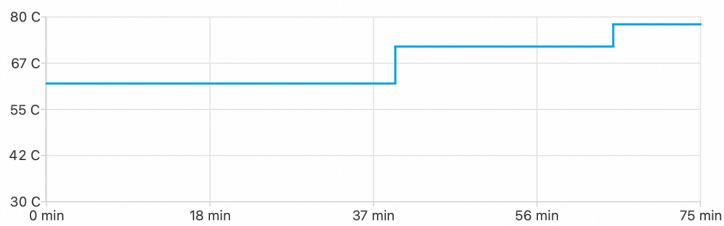
Rasttemperatur 62,0 °C Rastdauer 40 min

Aufheizen Gummirast (Glukanaserast)

Rasttemperatur 72,0 °C Rastdauer 25 min

Aufheizen Gummirast (Glukanaserast)

Rasttemperatur 78,0 °C Rastdauer 10 min



Maderina 2023/2 (#2309)
A/e

	Sud	Rezept	
Menge	27,0	28,0	l
Stammwürze	12,1	12,0	°P
Alkohol	4,9	4,6	%vol
Bittere	19	18	IBU
Farbe	16	15	EBC
CO ₂ -Gehalt	1,8	5,0	g/l

REZEPT LEICHT GEÄNDERT, DA NICHT SO Viel Wiener im Bestand.

1kg Wiener weniger, dafür 1 kg Pale ale Malz

Zutaten

	Menge [kg]	Vorhanden [kg]	Rest [kg]
✓ Wiener Malz	5,84	19,27	13,44
✓ Caramalz hell, CARAHELL®	0,50	9,51	9,01
✓ Weizenmalz hell	0,33	24,42	24,09

	Menge [g]	Vorhanden [g]	Rest [g]
✓ Perle	28,5	59,5	31,1
✓ Bavaria Mandarina	8,5	100,0	91,5

	Menge	Vorhanden	Rest
✓ Fermentis SAFALE US-05	1	4	3

	Menge	Vorhanden	Rest
✓ IrishMoos	0,01 kg	0,09 kg	0,08 kg
✗ Milchsäure 80%	5,01 ml	0,00 ml	-5,00 ml

Maischen Kochen Gärung Maischplan Wasseraufbereitung

Einmischen Einmischen

Wassermenge l Anteil % des empfohlenen Hauptgusses

Wassertemperatur °C Malztemperatur °C

Einmischtemperatur °C Einmischdauer min

Aufheizen Gummirast (Glukanaserast)

Rasttemperatur °C Rastdauer min

Aufheizen Gummirast (Glukanaserast)

Rasttemperatur °C Rastdauer min

Aufheizen Gummirast (Glukanaserast)

Rasttemperatur °C Rastdauer min

Aufheizen Abmaischen

Rasttemperatur °C Rastdauer min

Time (min)	Temperature (°C)
0	55
21	63
43	72
64	78
86	78

Zutaten



	Menge [kg]	Vorhanden [kg]	Rest [kg]
✓ Weizenmalz hell	4,17	24,42	20,25
✓ Wiener Malz	1,56	19,27	17,71
✓ Pilsener Malz	1,11	19,27	18,16



	Menge [g]	Vorhanden [g]	Rest [g]
✓ Saphir	55,3	184,0	128,7



	Menge	Vorhanden	Rest
✓ Gozdawa Bavarian Wheat11	1	2	1

Maischen Kochen Gärung **Maischplan** Wasseraufbereitung

Einmischen ▾ Einmischen ▾

Wassermenge l Anteil % des empfohlenen Hauptgusses

Wassertemperatur °C Malztemperatur °C

Einmischtemperatur °C Einmischdauer min

Aufheizen ▾ Gummirast (Glukanaserast) ▾

Rasttemperatur °C Rastdauer min

Aufheizen ▾ Gummirast (Glukanaserast) ▾

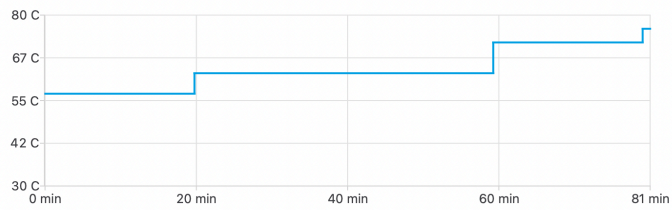
Rasttemperatur °C Rastdauer min

Aufheizen ▾ Gummirast (Glukanaserast) ▾

Rasttemperatur °C Rastdauer min

Aufheizen ▾ Abmaischen ▾

Rasttemperatur °C Rastdauer min



Zutaten



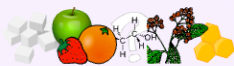
	Menge [kg]	Vorhanden [kg]	Rest [kg]
✓ Weizenmalz hell	2,82	24,42	21,60
✓ Pilsener Malz	2,82	19,27	16,46
✓ Caramalz hell, CARAHELL®	0,57	9,51	8,95
✓ Wiener Malz	0,57	19,27	18,70



	Menge [g]	Vorhanden [g]	Rest [g]
✓ Cascade	31,0	68,8	37,8
✓ Amarillo	22,8	100,0	77,2
✗ Nelson Sauvin	25,0	0,0	-25,0

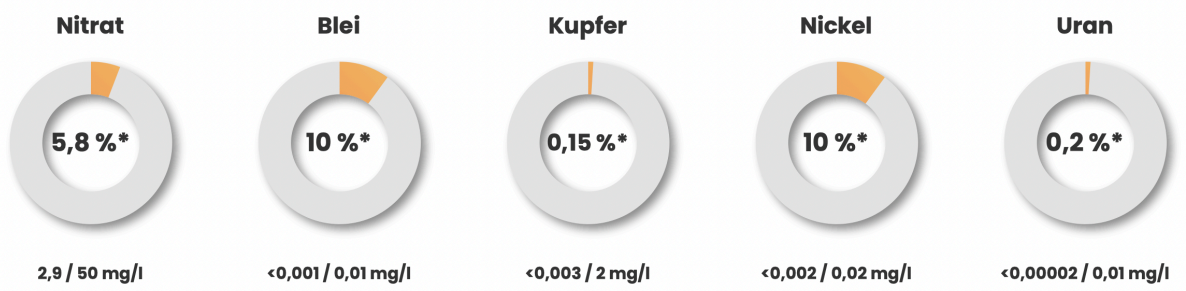


	Menge	Vorhanden	Rest
✗ Lallemand BRY-97	1	0	

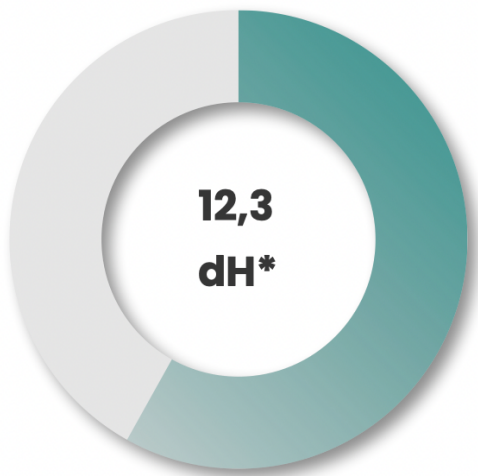


	Menge	Vorhanden	Rest
✓ IrishMoos	5,60 g	89,96 g	84,40 g

Wasserwerte



Wasserhärte



*Durchschnittswert aller offiziellen Einspeisungs- beziehungsweise Aufbereitungswerke in dH

Gesamtansicht aller verwendeten Rohstoffe für die belasteten Sude

Zutaten



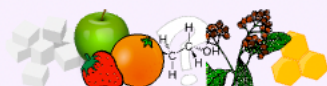
	Menge [kg]	Vorhanden [kg]	Rest [kg]
✓ Weizenmalz hell	7,89	24,42	16,53
✓ Wiener Malz	13,70	19,27	5,58
✓ Caramalz hell, CARAHELL®	1,91	9,51	7,60
✓ Pilsener Malz	9,65	19,27	9,62



	Menge [g]	Vorhanden [g]	Rest [g]
✓ Saphir	55,3	184,0	128,7
✓ Perle	54,9	59,5	4,6
✓ Bavaria Mandarinina	15,5	100,0	84,5
✓ Cascade	31,0	68,8	37,8
✓ Amarillo	22,8	100,0	77,2
✗ Nelson Sauvignon	25,0	0,0	-25,0
✗ Huell Melon	10,0	0,0	-10,0
✗ Amira	30,8	0,0	-30,8

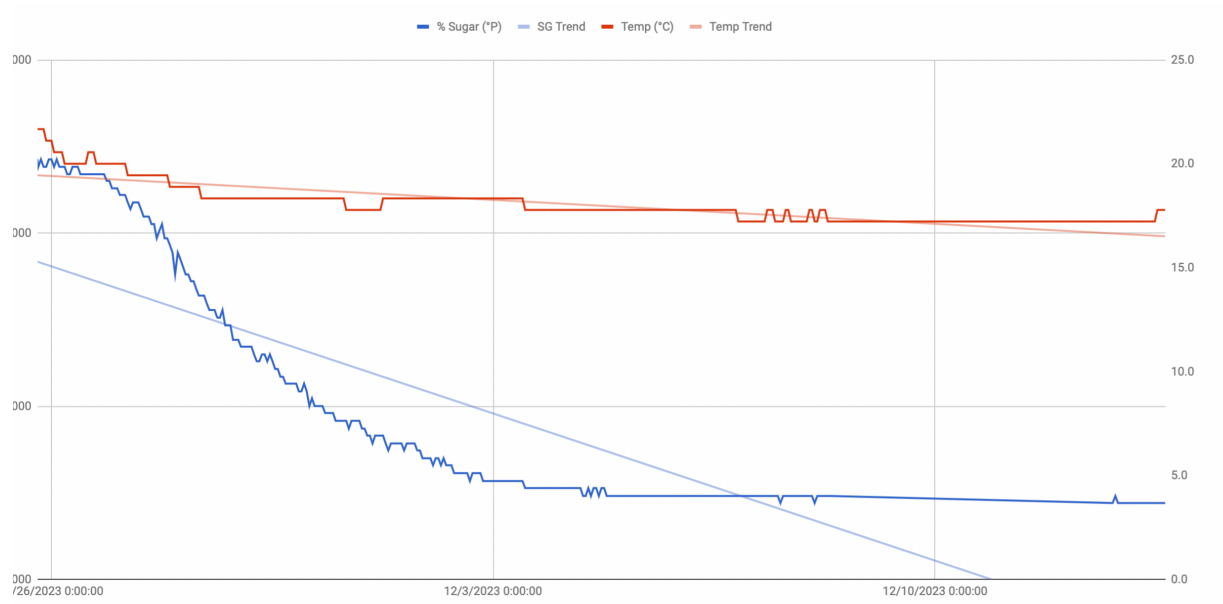


	Menge	Vorhanden	Rest
✓ Fermentis SAFALE US-05	3	4	1
✗ Lallemund BRY-97	1	0	
✓ Gozdawa Bavarian Wheat11	1	2	1



	Menge	Vorhanden	Rest
✓ IrishMoos	0,02 kg	0,09 kg	0,07 kg
✗ Milchsäure 80%	5,01 ml	0,00 ml	-5,00 ml

Gärführung Amira:



Gärführung Mandarinina

