

Zutaten

Schüttung:	Dinkelmalz	1,2	kg
	Münchner Malz	0,6	kg
	Pilsener Malz	0,5	kg
	Cara Hell	0,1	kg
	Gesamtschüttung	2,4	kg

Angestrebte Stammwürze: 13 °P

Hopfung:	Bitterhopfen:	g	% α
	Aromahopfen: Tettnanger	g	% α

Errechnete Bittere: 15 IBU

Hefe: Safbrew WB-06

Sudverlauf - Infusionsverfahren

Maischen:

7l vorlegen bei 55°C.

Eiweißbrast für 15 Minuten von Uhr.

Aufheizen auf 64°C

Maltose-/β-Amylaserast für 35 Minuten von Uhr.

Aufheizen auf 72°C.

Verzuckerungs-/α-Amylaserast bis zur Verzuckerung von Uhr.

Zugabe der zweiten Schüttung.

Jodprobe: ☒ positiv ☐ negativ

Aufheizen auf 78°C.

Kommentar:

Läutern: von 20:15 - 22:30 Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss: 7 l

2. Nachguss: 5 l

Aufhacken: ☐ ja ☐ nein

Würze: °P bei °C ⇒ °P

Glattwasser: °P bei °C ⇒ °P

Kommentar:

Würzekochung: für 90 Minuten von Uhr.

Kommentar:

Whirpoolrast: von Uhr.

Kommentar: .

ca. $^{\circ}P$ bei $^{\circ}C \Rightarrow ^{\circ}P$

Verdünnen: $(l \cdot ^{\circ}P) / (^{\circ}P) = l$

Sudhausausbeute: % mit l

Geschätzter Alkoholgehalt: % Vol.

Hefegabe und O_2 -Gabe um Uhr.

Gärverlauf

Angestellt am , den um Uhr.

ungefähre Gärtemperatur $^{\circ}C$.

Erste Kräusen am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur $^{\circ}C$.

Kräusen fallen zusammen am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur $^{\circ}C$.

Gärung beendet am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur $^{\circ}C$.

Schlauchen

, den um Uhr.

Zuckergabe: g/l

Gesamtabfüllung: 0,33l Flasche

0,5l Flasche

0,75l Flasche

Kommentar:

Verkostet

Kommentar:

[illegible]