

## Zutaten

<b>Schüttung:</b>	Pilsener Malz	1,4	kg
	Sauermalz	0,1	kg
	Haferflocken	0,05	kg
	Gesamtschüttung	1,55	kg

Angestrebte Stammwürze: 9 °P

<b>Hopfung:</b>	Bitterhopfen: Magnum	10	g	12,2	% $\alpha$
	Aromahopfen:		g		% $\alpha$

Errechnete Bittere: 32 IBU

**Hefe:** Safbrew US-05

## Sudverlauf - Infusionsverfahren

### Maischen:

8l vorlegen bei 64°C.

*Maltose-/β-Amylaserast* für 40 Minuten von 13:10 - 13:55 Uhr.

Aufheizen auf 72°C.

*Verzuckerungs-/α-Amylaserast* für 60 Minuten von 14:05 - 15:05 Uhr.

Aufheizen auf 78°C.

*Inaktivierungsrast* für 10 Minuten von 15:10 - 15:20 Uhr.

Kommentar: Etwas grob geschrotet; Haferflocken erst um 14:40 Uhr zugeben

### Maischen: