

Zutaten

Schüttung:	Malz 1	666	kg
	Malz 2	666	kg
	Malz 3	666	kg
	Hauptschüttung	666	kg
	Malz 4	666	kg
	Malz 5	666	kg
	Malz 6	666	kg
	Zweitschüttung	666	kg
	Gesamtschüttung	666	kg

Angestrebte Stammwürze: 666 °P

Hopfung:	Bitterhopfen:	Hopfenname	666	g	666	% α
	Aromahopfen:	Hopfenname	666	g	666	% α

Errechnete Bittere: 666 IBU

Hefe: Hefename

Sudverlauf - Infusionsverfahren

Maischen:

666 l vorlegen bei 666 °C.

Aufheizen auf 35 °C.

Gummi/Glucanaserast für 666 Minuten von 666 - 666 Uhr.

Aufheizen auf 44 °C.

Ferulasäurerast für 666 Minuten von 666 - 666 Uhr.

Aufheizen auf 52 °C.

Eiweiserast für 666 Minuten von 666 - 666 Uhr.

Aufheizen auf 64 °C.

Maltose-/ β -Amylaserast für 666 Minuten von 666 - 666 Uhr.

Aufheizen auf 72 °C.

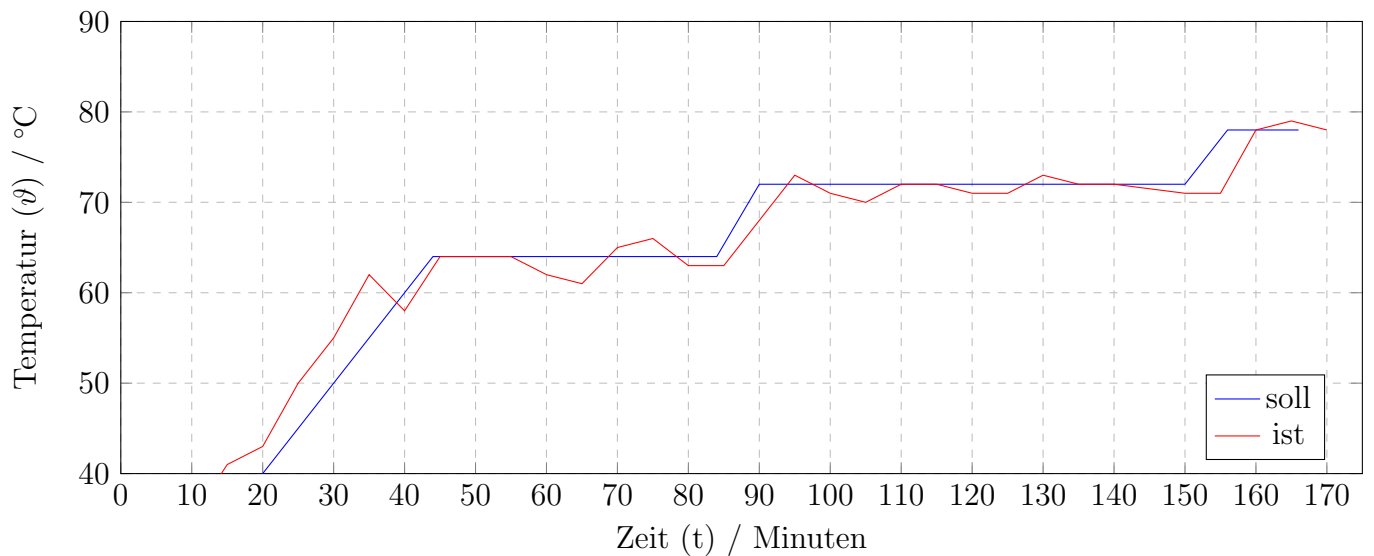
Verzuckerungs-/ α -Amylaserast für 666 Minuten von 666 - 666 Uhr.

Jodprobe: ☐ positiv ☒ negativ

Aufheizen auf 78 °C.

Inaktivierungsrast für 666 Minuten von 666 - 666 Uhr.

Kommentar: Kommentar zum Maischen



Läutern: von 666 - 666 Uhr.

666 l Wasser vorlegen.

1. Nachguss 666 l

2. Nachguss 666 l

Aufhacken: ☒ ja ☐ nein

2. Nachguss 666 l

Würze: 666 °P bei 666 °C \Rightarrow 666 °P

Glattwasser: 666 °P bei 666 °C \Rightarrow 666 °P

Kommentar: Kommentar zum Läutern

Würzekochung: für 666 Minuten von 666 - 666 Uhr.

Kommentar: Kommentar zum Kochen.

Whirpoolrast: von 666 - 666 Uhr.

Ausschlagwürze: 666 °P bei 666 °C \Rightarrow 666 °P

Verdünnung: $(666 \text{ l} \cdot 666 \text{ °P}) / 666 \text{ °P} = 666 \text{ l}$

Sudhausausbeute: 666 %

Geschätzter Alkoholgehalt: 666 % Vol.

Kommentar: Kommentar zum Whirpool.

Hefegabe und O_2 -Gabe um 666 Uhr.