

## Goldschlägerbürschla 2024 - 5.2%

### Munich Helles

Autor: Christian Keller

Typ: Maischesud

IBU : 22 (Tinseth)  
BU/GU : 0.45  
Farbe : 10 EBC  
Karbonisierung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11.2 °P  
Stammwürze : 11.8 °P  
Restextrakt : 2.1 °P

### Vergärbare Zutaten (27.58 kg)

10 kg - Pilsner Malt 3.5 EBC (36.3%)  
8.15 kg - Vienna Malt 9 EBC (29.6%)  
5 kg - Barke Vienna Malt 7.5 EBC (18.1%)  
2.414 kg - Pilsner 3.3 EBC (8.8%)  
1.34 kg - CaraHell 25.5 EBC (4.9%)  
671 g - Sour Malt 3.5 EBC (2.4%)

### Hopfen (434.4 g)

Vorderwürze 70 - 80 g - Hallertauer Perle 202...  
Vorderwürze 70 - 32 g - Perle - 5.2% (3 IBU)  
30 min - 51 g - Callista 2021 - 3.6% (3 IBU)  
30 min - 26.4 g - Callista - 4.5% (2 IBU)  
5 min - 95 g - Hallertau Callista - 3.6% (2 IBU)

### Whirlpoolhopfung

30 Min. Whirlpoolhopfung bei 77 °C  
30 min 77 °C - 150 g - Hallertau Callista - 4...

### Hefe

2000 ml - W34/70

### Sudhaus

Sudgröße : 152 L  
Kochvolumen : 159.58 L  
Volumen nach Koch.: 152 L

Maischwasser : 91 L  
Nachgusswasser : 87.88 L  
Nachgusswasser-Te.: 76 °C  
Kochzeit : 70 min  
Wasser gesamt : 178.88 L

Maische Effizienz: 82%



10 EBC

### Maischprofil

High fermentability  
61.5 °C - Einmaischtemp  
57 °C - 10 min - Temperatur  
64 °C - 45 min - Temperatur  
72 °C - 20 min - Temperatur  
76 °C - 1 min - Temperatur

### Gärprofil

Lager (Standard)  
8 °C - 13 Tage - Hauptgärung

### Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge: