

Schwabacher Hell (Tennenmalz) - 5%

Munich Helles

Autor: Christian Keller

Typ: Maischesud

IBU : 19 (Tinseth)
BU/GU : 0.42
Farbe : 8 EBC
Karbonisierung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11 °P
Stammwürze : 11.4 °P
Restextrakt : 2 °P

Vergärbare Zutaten (28.35 kg)

26.861 kg - Floor-Malted Bohemian Pilsner Mal...
1.42 kg - Carahell 25.5 EBC (5%)
69 g - Sauermais 5 EBC (0.2%)

Hopfen (528 g)

Vorderwürze 70 - 109 g - Perle - 5.2% (12 IBU)
30 min - 120 g - Hallertau Callista - 2.4% (4...
5 min - 130 g - Hallertau Callista - 2.4% (2...

Whirlpoolhopfung

30 Min. Whirlpoolhopfung bei 77 °C
30 min 77 °C - 100 g - Hallertau Callista - 3...
30 min 77 °C - 40 g - Callista - 4.5% (0 IBU)
30 min 77 °C - 29 g - Callista - 2.4% (0 IBU)

Sonstige Zutaten

Maischen - 33 ml - Lactic Acid 80%

Hefe

2014.6 ml - W34/70

Sudhaus

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

Maischwasser : 93.55 L
Nachgusswasser : 85.91 L
Nachgusswasser-Te.: 76 °C
Kochzeit : 70 min
Wasser gesamt : 179.46 L

Maische Effizienz: 82%

Maischprofil

High fermentability
61.5 °C - Einmaischtemp
57 °C - 15 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:



8 EBC