

Schwabacher Hell (alt) - 5.1%

Munich Helles

Autor: Sascha Renkamp

Typ: Maischesud

IBU : 20 (Tinseth)
BU/GU : 0.43
Farbe : 7 EBC
Karbonisierung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11 °P
Stammwürze : 11.5 °P
Restextrakt : 2 °P

Vergärbare Zutaten (26.9 kg)

25.28 kg - Pilsner Premium 4.8 EBC (94%)
1.35 kg - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (5%)
270 g - Sour Malt 3.5 EBC (1%)

Hopfen (335 g)

Vorderwürze 70 - 35 g - Hallertau Magnum - 16...
30 min - 70 g - Hallertau Callista - 4.2% (4...
5 min - 80 g - Hallertau Callista - 4.2% (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 : 88.77 L
Nachgusswasser : 89.6 L
Nachgusswasser-Te.: 76 °C
Kochzeit : 70 min
Wasser gesamt : 178.37 L

Maische Effizienz: 82%

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:



7 EBC