

Al twei ber bi er - 5.4%

Al tbi er
Autor:

Typ: Mäi schesud

IBU : 37 (Ti nseth)
BU/GU : 0.7
Far be : 39 EBC
Kar boni si er ung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11.7 °P
Stammwürze : 13.1 °P
Restextrakt : 3.1 °P

Vergärbare Zutaten (10.9 kg)
6.3 kg - Best Mälz Münchner Mälz 15 EBC (57.8%)
3.1 kg - Best Mälz Wiener 9 EBC (28.4%)
1.1 kg - Weyermann® CARAMÜNCH® TYP 2 120 EBC...
200 g - Best Mälz Sauer mälz 5 EBC (1.8%)
200 g - Weyermann® CARAFA® SPEZIAL II 1150 E...

Hopfen (130 g)
Vorderwürze 70 - 70 g - Hallertauer Mittelfrü...
70 mi n - 60 g - Tettnanger - 3.6% (16 IBU)

Hefe
2 Pckg - Gozdawa Old German Al tbi er 9 OGA9

Klar stei n Mäi schfest 35 L
Sudgr öße : 35 L
Kochvol umen : 42.17 L
Vol umen nach Koch.: 37.5 L

Mäi schwasser : 27.7 L
Nachgusswasser : 21.5 L
Kochzei t : 70 mi n
Wasser gesamt : 49.2 L

Gesant effi zi enz: 56.4%
Mäi sche Effi zi enz: 58%

Mäi schprofi l
Hochvergärend mit Narzi Brast (Standardprofi l)
55 °C - 10 mi n - Ei wei Brast
63 °C - 30 mi n - Mäl toserast
67 °C - 15 mi n - Narzi Brast
72 °C - 15 mi n - Verzucker ungsrast
76 °C - 1 mi n - Abmäi schen

Gärprofi l
Al e
20 °C - 14 Tage - Hauptgärung

Messungen

Mäi sche-pH

Kochvol umen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge i m Kessel nach dem Kochen:

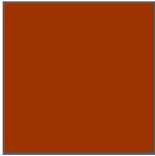
Stammwürze:

Auffül lmenge Gärtank:

Gärtank-Vol umen:

Restextrakt:

Abfü l lmenge:



39 EBC