

PAT V2.0 (Prinz-Albrecht-Trunk) - 5.9%

Märzen

Autor: Andre

Typ: Maischesud

IBU : 19 (Tinseth)
 BU/GU : 0.35
 Farbe : 21 EBC
 Karbonisierung : 5 g/L

Stammwürze vor Kochen : 12.9 °P
 Stammwürze : 13.6 °P
 Restextrakt : 2.6 °P

Vergärbare Zutaten (32.75 kg)

18.1 kg - Münchner Malz Typ 2 22 EBC (55.3%)
 12.7 kg - Pilsner Premium 4.8 EBC (38.8%)
 1.8 kg - Caramüch II 120 EBC (5.5%)
 150 g - Sinamar 300 EBC (0.5%)

Hopfen (147.5 g)

Vorderwürze 90 - 35.7 g - Perle - 5.2% (4 IBU)
 ^ Aroma. bei 85°C hinzugeben
 90 min - 38 g - Magnum - 18.3% (13 IBU)
 ^ Bitterhopfen, Kochbeginn
 10 min - 73.8 g - Perle - 5.2% (3 IBU)

Whirlpoolhopfung

10 Min. Whirlpoolhopfung bei 80 °C

Sonstige Zutaten

Maischen - 6.5 g - Calcium Chloride (CaCl₂)
 Nachguss - 4.54 g - Calcium Chloride (CaCl₂)

Hefe

2000 ml - W34 / 70 W3470

Sudhaus

Sudgröße : 152 L
 Kochvolumen : 161.75 L
 Volumen nach Koch.: 152 L

Maischwasser : 107.58 L
 Nachgusswasser : 77.15 L
 Nachgusswasser-Te.: 76 °C
 Kochzeit : 90 min
 Wasser gesamt : 184.73 L

Maische Effizienz: 82%

Maischprofil

High fermentability
 47 °C - 0 min - Einmaischen
 52 °C - 10 min - Einmaischen 2
 64 °C - 20 min - Maltoserast
 72 °C - 25 min - Verzuckerungsrast
 77 °C - 1 min - Abmaischen

Gärprofil

Untergärig
 8 °C - 14 Tage - Hauptgärung

Wasserprofil

Wasser Schwabach Nord (Style - General)
 Ca 81 Mg 26 Na 3 Cl 54 SO 34 HCO 245

So/Cl Verhältnis: 0.6
 Maische-pH: 5.66

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

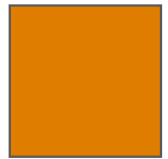
Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:



21 EBC

Anmerkungen zum Rezept

Beim Kochen, den schau mit etwas wasser besprüht, damit der Schaum nicht überläuft.
 Sinamar erst bei Kochbeginn dazugegeben. Whirlpool gestartet, nachdem sich große Eiweisflocken gebildet haben. Nachdem sich der Whirlpool beendet hat langsam in den zweiten Topf abgelassen. Den Rest im Topf haben wir drin gelassen, so dass der Trubkegel nicht zerstört wurde.