

Weihnachtsbier - 6.2%

Autor: Andre

Typ: Maischesud

IBU : 30 (Tinseth)
BU/GU : 0.49
Farbe : 33 EBC
Karbonisierung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 14.3 °P
Stammwürze : 15 °P
Restextrakt : 3.6 °P

Vergärbare Zutaten (36.02 kg)

12.63 kg - Wiener Malz 8 EBC (35.1%)
9.43 kg - Pilsner 3.3 EBC (26.2%)
6.27 kg - Münchner Malz Typ II 16 EBC (17.4%)
3.11 kg - BEST Caramel Munich I 90 EBC (8.6%)
1.83 kg - Oak Smoked Wheat Malt 5 EBC (5.1%)
1.19 kg - BEST Biscuit 50 EBC (3.3%)
920 g - Sauermalz 5 EBC (2.6%)
640 g - BEST Chocolate 900 EBC (1.8%)

Hopfen (240 g)

70 min - 90 g - Hallertau Taurus - 14.8% (22...
30 min - 50 g - Hallertau Tradition - 7% (4 IBU)
5 min - 50 g - Hallertau Tradition - 7% (2 IBU)
5 min - 50 g - Mandarina Bavaria - 9.5% (2 IBU)

Whirlpoolhopfung

10 Min. Whirlpoolhopfung bei 80 °C

Sudhaus

Sudgröße : 152 L
Kochvolumen : 160.67 L
Volumen nach Koch.: 152 L

Maischwasser : 118.87 L
Nachgusswasser : 67.39 L
Nachgusswasser-Te.: 76 °C
Kochzeit : 80 min
Wasser gesamt : 186.26 L

Maische Effizienz: 82%

Maischprofil

High fermentability
61.5 °C - Einmaischtemp
57 °C - 1 min - Einmaischen
55 °C - 10 min - Eiweißrast
63 °C - 45 min - Maltoserast
72 °C - 25 min - Verzuckerung
78 °C - 5 min - Abmaischen

Gärprofil

Ale
8 °C - 10 Tage - Hauptgärung

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:



33 EBC

Anmerkungen zum Rezept

Sudhausausbeute liegt bei 63%