

Test Hell 147 - 5.1%

Munich Helles

Autor: Sascha Renkamp

Typ: Maischesud

IBU : 21 (Tinseth)
BU/GU : 0.45
Farbe : 7 EBC
Karbonisierung : 5 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11.9 °P
Stammwürze nach dem K.: 12.3 °P
Stammwürze : 11.5 °P
Restextrakt : 2 °P

Vergärbare Zutaten (27.6 kg)

25.4 kg - Pilsner 3.3 EBC (92%)
1.7 kg - Carahell 25.5 EBC (6.2%)
500 g - Sour Malt 3.5 EBC (1.8%)

Hopfen (350 g)

Vorderwürze 60 - 50 g - Hallertau Taurus - 14...
30 min - 75 g - Hallertau Callista - 4.3% (4...
5 min - 75 g - Hallertau Callista - 4.3% (2 IBU)

Whirlpoolhopfung

30 Min. Whirlpoolhopfung bei 77 °C
30 min 77 °C - 150 g - Hallertau Callista - 4...

Hefe

2000 ml - W34/70

01 - Sudhaus (147L Abfüllmenge)

Sudgröße : 151 L
Kochvolumen : 159.53 L
Volumen nach Koch.: 153.13 L
Auffüllmenge Gärt.: 10 L

Maischwasser : 91.08 L
Nachgusswasser : 86.77 L
Nachgusswasser-Te.: 76 °C
Kochzeit : 60 min
Wasser gesamt : 177.85 L

Gesamteffizienz: 80.8%
Maische Effizienz: 84%



7 EBC

Maischprofil

Hochvergärend mit Narzißrast (Standardprofil)
59.2 °C - Einmaischttemp
55 °C - 10 min - Eiweißrast
63 °C - 30 min - Maltoserast
67 °C - 15 min - Narzißrast
72 °C - 15 min - Verzuckerungsrast
76 °C - 1 min - Abmaischen

Gärprofil

Lager (Standard)
10 °C - 18 Tage - Hauptgärung

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Stammwürze nach dem Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge: