

## Rotgolden - 5.5%

### Amber Kellerbier

Autor: Sascha Renkamp

Typ: Maischesud

IBU : 32 (Tinseth)  
BU/GU : 0.64  
Farbe : 25 EBC  
Karbonisierung : 5 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11.9 °P  
Stammwürze : 12.4 °P  
Restextrakt : 2.2 °P

### Vergärbare Zutaten (32.33 kg)

12 kg - Barke Vienna Malt 7.5 EBC (37.1%)  
8 kg - Munich II 23 EBC (24.7%)  
6 kg - Carared 47.5 EBC (18.6%)  
6 kg - Melanoidin 70 EBC (18.6%)  
330 g - Sauermais 5 EBC (1%)

### Hopfen (250 g)

Vorderwürze 70 - 80 g - Ariana - 11% (17 IBU)  
25 min - 85 g - Ariana - 11% (11 IBU)  
5 min - 85 g - Ariana - 11% (4 IBU)

### Whirlpoolhopfung

10 Min. Whirlpoolhopfung bei 80 °C

### Hefe

2000 ml - Schanzenbräu W34/70 Brauereihefe

### Sudhaus

Sudgröße : 150 L  
Kochvolumen : 169.04 L  
Volumen nach Koch.: 161.46 L

Maischwasser : 106.69 L  
Nachgusswasser : 84.84 L  
Nachgusswasser-Te.: 76 °C  
Kochzeit : 70 min  
Wasser gesamt : 191.53 L

Gesamteffizienz: 77.4%  
Maische Effizienz: 80%



25 EBC

### Maischprofil

Infusion - vollmundiges, dunkles Bier  
58.1 °C - Einmaischtemp  
54 °C - 5 min - Eiweißrast  
63 °C - 40 min - Maltoserast  
72 °C - 20 min - Verzuckerungsrast  
76 °C - 1 min - Abmaischen

### Gärprofil

Lager (Standard)  
9 °C - 13 Tage - Hauptgärung

### Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge: