

# Goldschlägerbürschla 2024 - 5.2%

## Munich Helles

Autor: Christian Keller

Typ: Maischesud

IBU : 22 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.45  
 Farbe : 10 EBC  
 Karbonisierung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11.2 °P  
 Stammwürze : 11.8 °P  
 Restextrakt : 2.1 °P

## Vergärbare Zutaten (27.58 kg)

10 kg - Pilsner Malt 3.5 EBC (36.3%)  
 8.15 kg - Vienna Malt 9 EBC (29.6%)  
 5 kg - Barke Vienna Malt 7.5 EBC (18.1%)  
 2.414 kg - Pilsner 3.3 EBC (8.8%)  
 1.34 kg - Carahell 25.5 EBC (4.9%)  
 671 g - Sour Malt 3.5 EBC (2.4%)

## Hopfen (434.4 g)

Vorderwürze 70 - 80 g - Hallertauer Perle 202...  
 Vorderwürze 70 - 32 g - Perle - 5.2% (3 IBU)  
 30 min - 51 g - Callista 2021 - 3.6% (3 IBU)  
 30 min - 26.4 g - Callista - 4.5% (2 IBU)  
 5 min - 95 g - Hallertau Callista - 3.6% (2 IBU)

## Whirlpoolhopfung

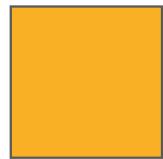
30 Min. Whirlpoolhopfung bei 77 °C  
 30 min 77 °C - 150 g - Hallertau Callista - 4...

## Hefe

2000 ml - W34/70

## Sudhaus

Sudgröße : 152 L  
 Kochvolumen : 159.58 L  
 Volumen nach Koch.: 152 L



10 EBC

Maischwasser : 91 L  
 Nachgusswasser : 87.88 L  
 Nachgusswasser-Te.: 76 °C  
 Kochzeit : 70 min  
 Wasser gesamt : 178.88 L

Maische Effizienz: 82%

## Maischprofil

High fermentability  
 61.5 °C - Einmaischtemp  
 57 °C - 10 min - Temperatur  
 64 °C - 45 min - Temperatur  
 72 °C - 20 min - Temperatur  
 76 °C - 1 min - Temperatur

## Gärprofil

Lager (Standard)  
 8 °C - 13 Tage - Hauptgärung

## Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge: