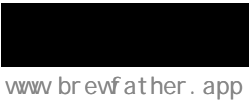


# Sud #8 - 24. Feb. 2024



## Callista Hell 2.1 - 5%

Mini ch Helles  
Brauer/in: Gulla, Christian, Max, Frank  
Autor: Sascha Renkamp

Typ: Mäischesud

IBU : 20 (Tinseth)  
BU/GU : 0.43  
Farbe : 8 EBC  
Karbonisierung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11 °P  
Stammwürze : 11.4 °P  
Restextrakt : 2 °P

Vergärbare Zutaten (28.35 kg)  
26.65 kg - Floor-Malted Bohemian Pilsner Malt...  
1.42 kg - Carahell 25.5 EBC (5%)  
280 g - Sauermais 5 EBC (1%)

Hopfen (384 g)  
Vordervürze 70 - 91 g - Perle - 6.2% (12 IBU)  
30 min - 68 g - Hallertau Callista - 4.3% (4...  
5 min - 75 g - Hallertau Callista - 4.3% (2 IBU)

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

Hefe  
2014.6 ml - W84/70

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

Maischwasser : 93.55 L  
Nachgusswasser : 85.91 L  
Nachgusswasser-Te. : 76 °C  
Kochzeit : 70 min  
Wasser gesamt : 179.46 L



Mäische Effizienz: 82%

Mäischprofil  
High fermentability  
61.5 °C - Einmäschttemp  
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

Mäische-pH

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:

Sudprotokoll	
24. Februar 2024	Braudatum
24. Februar 2024	Gärung Start
8. März 2024	Datum Abfüllung