

Sud #8 - 24. Feb. 2024

Callista Hell 2.1 - 5%

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

Typ: Maischesud

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)
Vorderwürze 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)

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

Hefe
2014.6 ml - W34/70

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

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:



8 EBC

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