

Bohemian Beat 2024 (#184)

Pilsener



	Sud	Rezept		
Menge	51.4	54.0	l	
Stammwürze	13.1	12.0	°P	Brauanlage
Alkohol	5.1	4.6	%	Braudatum
Bittere	37	35	IBU	Abfülldatum
Farbe	10	10	EBC	Reifezeit
CO ₂ -Gehalt	2.2	5.0	g/l	
Sudhausausbeute	69.7	---	%	
Effektive Sudhausausbeute	67.8	65.0	%	
Vergärungsgrad	65	70	%	

Bemerkung

Wasser aus grosser Osmoseanlage genommen 160 mySiemens

Dekoktion (Einmaischverfahren): Einmaischen bei 63°C und für 45 min halten, aufheizen auf 68°C und für 5 min halten, aufheizen auf 72°C und für 20 min halten, Teilmaische (1/3) ziehen und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.

Bein nächsten Sud nehme ich M84 Bohemian Lager



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Bohemian Pilsner Malz	3	92.0	9.62
Spitzmalz			
Bestmalz (Spitzmalz)	4	5.0	0.52
Carabohemian (Karamellmalz Böhmisches)	200	2.0	0.21
Sauermalz (Sauermalz)	5	1.0	0.10
Gesamtschüttung			10.45



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Herkules	Kochen	16.8	60	35.0
Saazer Hopfentropfen	Kochen	2.4	5	50.0
Saazer Hopfentropfen	Kochen	2.4	0	74.4



	Menge [l]
Hauptguss	35.54
Nachguss	27.42
Gesamtmenge	62.95



Zugabe nach [Tage]	Menge
W34/70 (Erntehefe)	2

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	63	5
Maltoserast (1. Verzuckerung)	63	45
Zwischenrast	68	5
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	20
Teilmaische 1/3	97	5
Abmaischen	78	5

