

Therwiler Urquell (#185) Pilsener



	Sud	Rezept	
Menge	52.0	56.0	l
Stammwürze	13.6	11.8	°P
Alkohol	5.2	0.0	%
Bittere	40	39	IBU
Farbe	5	5	EBC
CO ₂ -Gehalt	2.2	0.0	g/l
Sudhausausbeute	75.5	---	%
Effektive Sudhausausbeute	74.1	65.0	%
Vergärungsgrad	70	0	%

Brauanlage	Brauanlage Heinz Keller 70L
Braudatum	22.03.24
Abfülldatum	30.03.24
Reifezeit	6 Wochen

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr Autor: Bergbock Datum: 31.01.2012 Sorte: Böhmisches Pilsner Pilsner Urquell Clone

1) Wasser auf < 2 °dH Gesamthärte und < 1 °dH RA eingestellt. 2) Zugabe des Sauermalzes erst bei der Eiweissrast. 3) Zweimaischverfahren! Dickmaische nach 40 min bei 62 °C & Dünmmaische nach 15 min bei 72 °C entnommen (angegebene Rastzeiten sind also die Zeiten bis zur Entnahme, nicht die Gesamtastzeiten)



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Bohemian Pilsner Malz	3	91.5	9.74
Caraamber	1	2.3	0.24
Sauermalz (Sauermalz)	5	2.8	0.30
Gesamtschüttung			10.65



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Saazer Hopfentropfen	Kochen	2.4	60	130.0
Saazer Hopfentropfen	Kochen	2.4	20	261.3



	Menge [l]
Hauptguss	39.40
Nachguss	25.74
Gesamtmenge	65.14



	Zugabe nach [Tage]	Menge
W34/70 (Erntehefe)	1	2

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	35	10
Eiweissrast (Proteaserast)	55	10
Gummirast (Glukanaserast)	62	20
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	20
Abmaischen	76	1