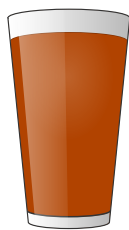


Märzen (Sengenthaler Festbier) (#186)

Märzen



	Sud	Rezept	
Menge	51.8	56.0	l
Stammwürze	12.6	12.5	°P
Alkohol	5.2	5.0	%
Bittere	27	25	IBU
Farbe	25	24	EBC
CO ₂ -Gehalt	2.1	4.5	g/l
Sudhausausbeute	68.9	---	%
Effektive Sudhausausbeute	68.1	73.0	%
Vergärungsgrad	71	73	%

Brauanlage	Brauanlage Heinz Keller 70L
Braudatum	02.05.24
Abfülldatum	16.05.24
Reifezeit	4 Wochen

Bemerkung

https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=1016&inhaltmitte=rezept&suche_sort=bookmarks

Rezept aus MaischeMalzundMehr **Autor:** optimist **Datum:** 23.01.2019 **Sorte:** Märzen/Oktobfest Bernsteinfarbenes, von Sud zu Sud entwickeltes Festbier für unser alljährliches Straßenfest. (Mittlerweile kommt die ganze Siedlung, ca. 150 Personen)

Ursprünglich wurde ein Helles gebraut, was unseren Geschmack noch nicht so getroffen hat und so wurden ca. 10 Sude gebraut bis es uns gepasst hat. Seit fünf Suden nun unverändert. Jedenfalls ist dieses Festbier massentauglich, da es von den Nachbarn und weiteren Personen jährlich für unser Fest erwartet wird. Schön malzig und die Hopfenkombination passt perfekt.

Wasser wurde nur mit Sauermalz behandelt. Restalkalität ist nahe 0°dH. Der pH- Wert der Maische ist ca. 5,7.

Bemerkung aus B&R

zu bitter im Abgang

malziger



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsener Malz (Weyermann)	3	55.3	5.57
Barke® Pilsner	3	23.4	2.36
Münchener Malz 1 (Münchener Malz Typ I)	15	10.0	1.01
Carabohemian (Karamellmalz Böhmisches)	200	5.0	0.50
Melanoiding (Honey Malt)	70	5.0	0.50
Sauermalz (Sauermalz)	5	1.3	0.13
Gesamtschüttung			10.07



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Herkules	Kochen	16.8	70	23.0
Spalter Selekt	Kochen	4.0	35	12.0
Spalter Selekt	Kochen	4.0	15	12.0
Mandarina Bavaria BuR	Kochen	7.3	5	49.1



	Menge [l]
Hauptguss	38.36
Nachguss	26.82



	Zugabe nach [Tage]	Menge
SAFLAGER S-23		2

Gesamtmenge 65.18

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	67	10
Gummirast (Glukanaserast)	63	35
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	73	25
Abmaischen	78	5

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.1 / 23.10.2024