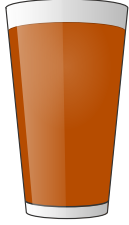


Erntebier 24 (#188)

Erntebier



	Sud	Rezept		
Menge	35.9	36.0	l	Brauanlage
High-Gravity Faktor		5	%	50l
Stammwürze	12.6	12.0	°P	Braudatum
Alkohol	4.6	4.4	%	12.09.24
Bittere	18	18	IBU	Abfülldatum
Farbe	25	25	EBC	17.09.24
CO ₂ -Gehalt	1.8	5.0	g/l	Reifezeit
Sudhausausbeute	75.1	---	%	3 Wochen
Effektive Sudhausausbeute	73.5	70.0	%	
Vergärungsgrad	61	67	%	

Bemerkung

https://shop.weyerermann.de/out/media/nr._42_erntebier_deu_profi.pdf

2023 Stammwürze von 7.5 auf 12 korrigiert

2023 Carared ersetzt durch Spezial X Baldinger (Château Special Belgium®)

2023 Arora Hopfen ersetzt durch Cascade grün

2024 Cascade ersetzt durch Amarillo plus ev. Goldings

Nach etwas 5 Tagen war die Gärung durch und ich habe direkt in Keg geschlaucht. Kein Druck mehr aufgebaut musste karbonisieren.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Barke® Pilsner	3	49.0	3.17
Wiener Malz 2022	8	40.0	2.59
Spitzmalz			
Bestmalz (Spitzmalz)	4	5.0	0.32
Spezial X Baldinger (Château Special Belgium®)	290	5.0	0.32
Sauermalz (Sauermalz)	5	1.0	0.06
Gesamtschüttung			6.47



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Herkules	Kochen	16.8	60	8.0
Hallertauer Mittelfrüher BuR	Kochen	5.3	30	16.0
Amarillo USA Sios	Kochen	7.2	10	7.9



	Menge [l]
Hauptguss	22.64
Nachguss	19.85
Verdünnung	1.71
Gesamtmenge	44.21



	Zugabe nach [Tage]	Menge
SafAle S-33	10	2

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	63	5
Maltoserast (1. Verzuckerung)	63	20
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	15
Abmaischen	78	5

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.1 / 23.10.2024