

Bohemian Beat 2025 (#196)

Pilsener



	Sud	Rezept		
Menge	37.8	40.0	l	Brauanlage
Stammwürze	14.0	12.0	°P	50l
Alkohol	6.4	4.6	%	Braudatum
Bittere	37	35	IBU	24.02.25
Farbe	10	10	EBC	Abfülldatum
CO ₂ -Gehalt	2.0	5.0	g/l	07.03.25
Sudhausausbeute	76.9	---	%	Reifezeit
Effektive	77.8	70.0	%	6 Wochen
Sudhausausbeute				
Vergärungsgrad	77	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.

Beim nächsten Sud nehme ich Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager. Siehe Unterschied zu W 34/70 in ChatGPT



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Bohemian Pilsner Malz	3	91.1	6.55
Bohemian Pilsner Malz 24	3	7.8	0.56
Spitzmalz			
Bestmalz (Spitzmalz)	4	5.4	0.39
Carabohemian (Karamellmalz Böhmisches)	200	2.1	0.15
Gesamtschüttung			7.19



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Herkules	Kochen	16.8	60	25.8
Saazer Hopfentropfen	Kochen	2.4	5	37.0
Saazer Hopfentropfen	Kochen	2.4	0	55.1



	Menge [l]
Hauptguss	24.44
Nachguss	24.46
Gesamtmenge	48.90



Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis Saflager W-34/70	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