

G-Bräu Budkvar (#197) Pilsener



	Sud	Rezept		
Menge	21.0	20.0	l	Brauanlage
Stammwürze	12.9	12.5	°P	50l
Alkohol	4.7	5.0	%	Braudatum
Bittere	24	25	IBU	10.04.25
Farbe	5	6	EBC	Abfülldatum
CO ₂ -Gehalt	1.6	4.5	g/l	21.04.25
Sudhausausbeute	77.6	---	%	Reifezeit
Effektive	76.0	70.0	%	4 Wochen
Sudhausausbeute				
Vergärungsgrad	60	73	%	

Bemerkung

<https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=rezept&id=1455&factoraw=36&factorsha=65&factorhav=2.4&factorha1=2.4&factorha2=2.4>

Ein (falsches) böhmisches Pilsener, denn gebraut wurde es mir der Lutra kveik. Es ist daher ein echt gutes Anfängerbier, was nah an ein böhmisches Budweiser/Budvar ran kommt.

Bemerkung aus B&R zu bitter im Abgang, korrigiert von 29 auf 25, malziger! korrigiert auf 80, 10,10%



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Bohemian Pilsner Malz 24	3	80.0	3.00
Wiener Malz 2022	8	10.0	0.38
CaraPils	0	10.0	0.38
Gesamtschüttung			3.75



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Saazer Hopfentropfen	Kochen	2.4	60	53.8
Saazer Hopfentropfen	Kochen	2.4	40	14.5
Saazer Hopfentropfen	Kochen	2.4	20	12.7



	Menge [l]
Hauptguss	15.01
Nachguss	10.59
Gesamtmenge	25.60



Zugabe nach [Tage]	Menge
Lutra Kveik Hornindal	1

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	55	5
Maltoserast (1. Verzuckerung)	65	45
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	15
Abmaischen	78	5