

Ceam Ale (Dickes Kind von der Wippe) (#199)

Cream Ale



	Sud	Rezept		
Menge	38.0	36.0	l	Brauanlage
Stammwürze	13.6	12.1	°P	50l
Alkohol	5.8	4.6	%	Braudatum
Bittere	17	18	IBU	30.05.25
Farbe	8	8	EBC	Abfülldatum
CO ₂ -Gehalt	1.7	5.2	g/l	10.06.25
Sudhausausbeute	78.6	---	%	Reifezeit
Effektive	77.6	65.0	%	4 Wochen
Sudhausausbeute				
Vergärungsgrad	71	70	%	

Bemerkung

https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=1680&inhaltmitte=rezept&suche_begriff=Dickes%20Kind



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Eraclea Pilsner Weyermann	3	71.1	5.00
Münchner Malz Typ I	15	21.7	1.53
CaraPils	0	7.1	0.50
Gesamtschüttung			7.03



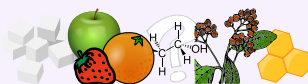
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Perle 2025 Sios	Kochen	9.5	60	9.0
Hercules	Kochen	17.7	60	5.0
Perle 2025 Sios	Kochen	9.5	10	15.0



	Menge [l]
Hauptguss	23.90
Nachguss	21.18
Gesamtmenge	45.08



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Safale US-05		1



	Zeitpunkt	Menge
Bramata Mais	Maischen	1.20 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	57	5
Maltoserast (1. Verzuckerung)	63	30
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	15
Abmaischen	78	5