Brewfather
www.brewfather.app

Hopfengestopftes Pils 20 L (R63) - 5%

German Pils
Autor: Bunthaus Brauerei

Typ: Maischesud

IBU	: 30 (Tinseth)
BU/GU	: 0.62
Farbe	: 10 EBC
Karbonisierung	: 5 g/L
Stammwürze vor Kochen	: 11 °P
Stammwürze	: 11.9 °P
Restextrakt	: 2.6 °P

Vergärbare Zutaten (4.25 kg)
2.73 kg - Pilsner Malz 3.9 EBC (64.2%)
820 g - Wiener Malz 5.9 EBC (19.3%)
250 g - Münchner Malz 15 EBC (5.9%)
250 g - Sauermalz 6 EBC (5.9%)
200 g - Karamell Red 47.5 EBC (4.7%)

Hopfen (86 g)
60 min - 12 g - Magnum - 14% (20 IBU)
10 min - 7 g - Cascade - 6% (2 IBU)
10 min - 7 g - Mosaic - 12.25% (4 IBU)
10 min - 7 g - Simcoe - 13% (4 IBU)

Stopfhopfen
6 Tage - 19 g - Mosaic - 12.25%
6 Tage - 19 g - Simcoe - 13%
6 Tage - 15 g - Cascade - 6%

Hefe
22 g - SafLager W34/70

Allgemein
Sudgröße	: 22 L
Kochvolumen	: 24.92 L
Volumen nach Koch.	: 22.92 L
Maischwasser	: 12.75 L
Nachgusswasser	: 15.25 L
Nachgusswasser-Te.	: 80 °C
Kochzeit	: 60 min
Wasser gesamt	: 28 L

Gesamteffizienz: 80%
Maische Effizienz: 80%

10 EBC

Maischprofil
Bunthaus Pils
62 °C - 50 min - Einmaischen
72 °C - 30 min - Temperatur
78 °C - 1 min - Temperatur

Gärprofil
Lager
10 °C - 14 Tage - Hauptgärung

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge: