

## Callista Hell 2.1 - 5%

### Munich Helles

Autor: Sascha Renkamp

Typ: Maischesud

IBU : 20 (Tinseth)  
BU/GU : 0.43  
Farbe : 8 EBC  
Karbonisierung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11 °P  
Stammwürze : 11.4 °P  
Restextrakt : 2 °P

### Vergärbare Zutaten (28.35 kg)

26.65 kg - Floor-Malted Bohemian Pilsner Malt...  
1.42 kg - Carahell 25.5 EBC (5%)  
280 g - Sauermalz 5 EBC (1%)

### Hopfen (384 g)

Vorderwürze 70 - 91 g - Perle - 6.2% (12 IBU)  
30 min - 68 g - Hallertau Callista - 4.3% (4...  
5 min - 75 g - Hallertau Callista - 4.3% (2 IBU)

### Whirlpoolhopfung

30 Min. Whirlpoolhopfung bei 77 °C  
30 min 77 °C - 150 g - Hallertau Callista - 4...

### Hefe

2014.6 ml - W34/70

### Sudhaus

Sudgröße : 152 L  
Kochvolumen : 159.58 L  
Volumen nach Koch.: 152 L

Maischwasser : 93.55 L  
Nachgusswasser : 85.91 L  
Nachgusswasser-Te.: 76 °C  
Kochzeit : 70 min  
Wasser gesamt : 179.46 L

Maische Effizienz: 82%

### Maischprofil

High fermentability  
61.5 °C - Einmaischtemp  
57 °C - 10 min - Temperatur  
64 °C - 45 min - Temperatur  
72 °C - 20 min - Temperatur  
76 °C - 1 min - Temperatur

### Gärprofil

Lager (Standard)  
8 °C - 13 Tage - Hauptgärung

### Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:



8 EBC