

Festbier - 6.2%

Märzen

Autor: Sascha Renkamp

Typ: Maischesud

IBU : 22 (Tinseth)
 BU/GU : 0.38
 Farbe : 18 EBC
 Karbonisierung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 13.3 °P
 Stammwürze : 14 °P
 Restextrakt : 2.4 °P

Vergärbare Zutaten (35.33 kg)

15 kg - ISARIA 1924 7.9 EBC (42.5%)
 8 kg - Barke Munich Malt 20 EBC (22.6%)
 8 kg - Barke Vienna Malt 7.5 EBC (22.6%)
 2 kg - Abbey Malt 44 EBC (5.7%)
 2 kg - Caraamber 71 EBC (5.7%)
 330 g - Sauermalz 5 EBC (0.9%)

Hopfen (380 g)

Vorderwürze 70 - 115 g - Hallertauer Mittelfr...
 Vorderwürze 70 - 115 g - Perle - 5.7% (13 IBU)
 5 min - 75 g - Hallertauer Mittelfrueh - 2.9%...
 5 min - 75 g - Perle - 5.7% (2 IBU)

Whirlpoolhopfung

10 Min. Whirlpoolhopfung bei 80 °C

Hefe

2000 ml - Schanzenbräu W34/70 Brauereihefe

Sudhaus

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

Maischwasser : 116.59 L
 Nachgusswasser : 68.1 L
 Nachgusswasser-Te.: 76 °C
 Kochzeit : 70 min
 Wasser gesamt : 184.69 L

Maische Effizienz: 80%

Maischprofil

High fermentability
 58.1 °C - Einmaischtemp
 54 °C - 10 min - Eiweißrast
 64 °C - 30 min - Maltoserast
 67 °C - 15 min - Zwischenrast
 72 °C - 15 min - Verzuckerungsrast

Gärprofil

Ale
 9 °C - 14 Tage - Hauptgärung

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:



18 EBC