

## PAT V2.0 (Prinz-Albrecht-Trunk) - 5.9%

### Märzen

Autor: Andre

Typ: Maischesud

IBU : 19 (Tinseth)  
BU/GU : 0.35  
Farbe : 21 EBC  
Karbonisierung : 5 g/L

Stammwürze vor Kochen : 12.9 °P  
Stammwürze : 13.6 °P  
Restextrakt : 2.6 °P

### Vergärbare Zutaten (32.75 kg)

18.1 kg - Münchner Malz Typ 2 22 EBC (55.3%)  
12.7 kg - Pilsner Premium 4.8 EBC (38.8%)  
1.8 kg - Caramünch II 120 EBC (5.5%)  
150 g - Sinamar 300 EBC (0.5%)

### Hopfen (147.5 g)

Vorderwürze 90 - 35.7 g - Perle - 5.2% (4 IBU)

^ Aroma. bei 85°C hinzugeben

90 min - 38 g - Magnum - 18.3% (13 IBU)

^ Bitterhopfen, Kochbeginn

10 min - 73.8 g - Perle - 5.2% (3 IBU)

### Whirlpoolhopfung

10 Min. Whirlpoolhopfung bei 80 °C

### Sonstige Zutaten

Maischen - 6.5 g - Calcium Chloride (CaCl<sub>2</sub>)

Nachguss - 4.54 g - Calcium Chloride (CaCl<sub>2</sub>)

### Hefe

2000 ml - W34 / 70 W3470

### Sudhaus

Sudgröße : 152 L  
Kochvolumen : 161.75 L  
Volumen nach Koch.: 152 L

Maischwasser : 107.58 L  
Nachgusswasser : 77.15 L  
Nachgusswasser-Te.: 76 °C  
Kochzeit : 90 min  
Wasser gesamt : 184.73 L

Maische Effizienz: 82%

### Maischprofil

High fermentability

47 °C - 0 min - Einmaischen

52 °C - 10 min - Einmaischen 2

64 °C - 20 min - Maltoserast

72 °C - 25 min - Verzuckerungsrast

77 °C - 1 min - Abmaischen

### Gärprofil

Untergärig

8 °C - 14 Tage - Hauptgärung

### Wasserprofil

Wasser Schwabach Nord (Style - General)

Ca 81 Mg 26 Na 3 Cl 54 SO 34 HCO 245

So/Cl Verhältnis: 0.6

Maische-pH: 5.66

### Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:



21 EBC

### Anmerkungen zum Rezept

Beim Kochen, den schau mit etwas wasser besprüht, damit der Schaum nicht überläuft. Sinamar erst bei Kochbeginn dazugegeben. Whirlpool gestartet, nachdem sich große Eiweisflocken gebildet haben. Nachdem sich der Whirlpool beendet hat langsam in den zweiten Topf abgelassen. Den Rest im Topf haben wir drin gelassen, so dass der Trubkegel nicht zerstört wurde.