

Schopfschoppe - Irish Ale -> Kilmangy

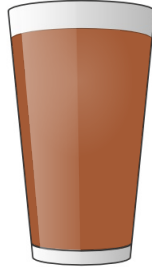
-> 3. Sud

Menge	21	Liter
Stammwürze	14.2	°P
Alkoholgehalt	6.1	%Vol
Bittere	28.6	IBU
Farbe	30	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	73.2	%
effektive Sudhausausbeute	67	%
Brauanlage	Meine Brauanlage	

Braudatum	05.05.2016
Abfülldatum	10.05.2016
Angepeiltes Reifezeitende	07.06.2016



Pale Ale Malz	3.48	Kg	74.1	%	7	EBC
Melanoidinmalz	0.517	Kg	11	%	70	EBC
CARAMÜNCH II®	0.263	Kg	5.6	%	120	EBC
Haferflocken	0.263	Kg	5.6	%	4	EBC
Sauermalz	0.174	Kg	3.7	%	5	EBC
Gesamt	4.697	Kg				



Hallertauer Magnum (Pellets) 12.5 % Alpha	14.15	g	90	min
Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha	5.66	g	45	min
Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha	8.49	g	10	min



Hauptguss	16.44	Liter
Milchsäure (80%)	1.4	ml
Nachguss	16.07	Liter
Milchsäure (80%)	1.37	ml
Gesamt	32.51	Liter



Danstar Nothingham Ale
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,0g

Maischen:

Einmaischen bei	59	°C
Eiweißrast (57°) bei	57	°C 10 min
Kombirast (66°-69°) bei	67	°C 90 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 0 min