

Schopfschoppe -Cascadian Dark Ale -**> 1. Sud**

Menge	23	Liter
Stammwürze	17.2	°P
Alkoholgehalt	7.3	%Vol
Bittere	76.5	IBU
Farbe	108.5	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
effektive Sudhausausbeute	66.6	%
Brauanlage		Meine Brauanlage

Braudatum 14.05.2016

Abfülldatum 19.05.2016

Angepeiltes Reifezeitende 16.06.2016



Hallertauer Magnum (Pellets) 12.5 % Alpha	16.64 g	70 min
Citra (Pellets) 12.5 % Alpha	16.64 g	60 min
Amarillo (Pellets) 8.9 % Alpha	16.64 g	25 min
Citra (Pellets) 12.5 % Alpha	16.64 g	20 min
Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha	18.72 g	15 min
Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha	18.72 g	0 min



Pilsener Malz	5.334 Kg	84 %	3 EBC
Münchener Malz II	0.699 Kg	11 %	23 EBC
Röstmalz, Farbmalz, CARAFALL®	0.318 Kg	5 %	1150 EBC
Gesamt	6.351 Kg		



Hauptguss	22.23 Liter
Milchsäure (80%)	1.89 ml
Nachguss	13.74 Liter
Milchsäure (80%)	1.17 ml
Gesamt	35.96 Liter



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

Maischen:

Einmaischen bei	70 °C
Kombirast (66°-69°) bei	67 °C 80 min
Abmaischen (78°) bei	78 °C 0 min