

01 - Münchner Dunkel - 5.1%

Munich Dunkel

Autor: Friedies Brauhaus

Typ: Braumalz

IBU : 23 (Tinseth)
 BU/GU : 0.46
 Farbe : 37 EBC
 Karbonisierung : 5 g/L

Stammwürze vor Kochen : 11.7 °P
 Stammwürze : 12.5 °P
 Restextrakt : 3.1 °P

Vergärbare Zutaten (8.51 kg)

7.68 kg - Barke Munich Malt 20 EBC (90.3%)
 450 g - Carabohemian 200 EBC (5.3%)
 330 g - Melanoidin Malt 80 EBC (3.9%)
 50 g - Roasted Malt 1355 EBC (0.6%)

Hopfen (97 g)

Vorderwürze 60 - 12 g - Columbus (Tomahawk) -...
 10 min - 20 g - Hallertauer Mittelfrueh - 5%...
 0 min - 40 g - Simcoe - 12.7% (5 IBU)

Whirlpoolhopfung

30 min Whirlpoolhopfung @ 77 °C

Stopfhopfen

Tag 14 - 25 g - Talus (Cryo) - 12.6%
 ^ Nach abgeschlossener Gärung, Diacetylrast,...

Sonstige Zutaten

Maischen - 9.3 g - Calcium Chloride (CaCl₂)
 Maischen - 1.2 g - Epsom Salt (MgSO₄)
 Maischen - 1.3 g - Gypsum (CaSO₄)

Hefe

1 Pckg - Imperial Yeast Urkel L28

Starter

Schritt 1: 3.3 L (324 g TME / 396 g LME)
 628 Milliarden Hefezellen
 19 Millionen Zellen/ml

Friedies 2V HERMS

Sudgröße : 33 L
 Kochvolumen : 40.5 L
 Volumen nach Koch.: 37.5 L

Maischwasser : 25.53 L
 Nachgusswasser : 20.16 L
 Kochzeit : 60 min
 Wasser HWT : 21.16 L
 Wasser gesamt : 46.69 L

Gesamteffizienz: 64.2%
 Maische Effizienz: 70%

Maischprofil

Münchner Dunkel
 56.3 °C - Einmaischttemp
 52 °C - 10 min - Eiweißrast
 64 °C - 35 min - Maltoserast
 72 °C - 25 min - Maltaserast bis Jod normal

Gärprofil

Lager
 8 °C - 1 Tage - Anstellen
 10 °C - 10 Tage - Hauptgärung
 18 °C (2 Tage Rast) - 2 Tage - Hauptgärung
 2 °C - 4 Tage - Coldcrash

Wasserprofil

Distilled Water (Münchner Dunkel)
 Ca 61 Mg 3 Na 0 Cl 96 SO 26

So/Cl Verhältnis: 0.3

Maische-pH: 5.18

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Volumen im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Gärfass/Gärtank Auffüllmenge:

Volumen Gärfass/Gärtank:

Restextrakt:

Abfüllmenge:



37 EBC