

Rezeptkalkulator

Allgemein

Name: Dunkles

Kurzbeschreibung:

Autor:

Erstellungsdatum: 13.12.2022

Veröffentlicht: Nein

Biertyp: Münchner Dunkel

Verfahren: Maische

Ausschlagvolumen: 50 Liter

Bittere-Berechnung: Tinseth

Malz-Ausbeutefaktor: 65 %

Farb-Korrekturwert: 0 EBC

Karbonisierung: 5 g/l

Kommentar:

//

Berechnete Kennwerte			
	Ergebnis	Typische Werte des Biertyps	Übereinstimmung
Bierfarbe:	50 EBC	36 - 73 EBC	100 %
Stammwürze:	13.5 °P (1.055 SG)	11.9 - 13.7 °P	100 %
Restextrakt:	3.3 °P (1.013 SG)	2.6 - 4.1 °P	100 %
Alkohol:	5.5 % _{vol}	4.5 - 5.6 % _{vol}	100 %
Bitterwert:	25 IBU	18 - 28 IBU	100 %
Bittere:	ausgewogen (IBU/Stw=1.8)		
Hopfenaroma:	sehr gering (0.9 mg/l Öl)		

Schüttung						
Menge	Anteil	Sorte	Potential	Farbe		
3600	g 33 %	Münchner Malz Typ I	1.035	SG 15	EBC	
3600	g 33 %	Wiener Malz	1.038	SG 9	EBC	
3600	g 33 %	Pilsner Malz	1.037	SG 4	EBC	
250	g 2 %	Röstmalz Spezial Typ II	1.025	SG 1150	EBC	
11050 g						

Zusätze			
Menge	Sorte	Nutzung	Zeit
g			min

Maischverfahren

Vorgaben

Thermische Bottichmasse:

1 kg

Kochtemperatur:

98 °C

Kaltwassertemperatur:

15 °C

Wasser-Malz-Verhältnis:

3 : 1

Rasten

Standardverfahren:

Dreistufige Infusion ▼

oder Anzahl der Rasten:

2 ▼

	Schüttung	Rastzeit	Rasttemperatur	Starttemperatur	Methode	Menge	Temperatur
Einmaischen	11050 g	15 min	54 °C	54 °C	Infusion	33.2 Liter	54 °C
Rast 1	11050 g	45 min	64 °C	63 °C	Infusion ▼	1.1 Liter	98 °C
Rast 2	11050 g	45 min	72 °C	72 °C	Heizen ▼		

Hopfen

Menge	Sorte	Form	α-Säure	Aromaöl	Nutzung	Kochzeit	Ausnutzung		Anteil	
							Bittere	Aroma	Bittere	Aroma
70 g	Hallertauer Tradition ▼	Pellets ▼	5.5 %	0.8 %	Kochen ▼	90 min	26.1 % 20 IBU	0 % 0 mg/l	81 %	
40 g	Hallertauer Tradition ▼	Pellets ▼	5.5 %	0.8 %	Whirlpool ▼	10 min	10.5 % 5 IBU	14 % 0.9 mg/l	19 %	100 %

Hefe

Menge	Sorte	Vergärungsgrad	Gärtemperatur
100 g	Fermentis Saflager W-34/70 ▼	75.5 %	12 °C

Kochen

Kochvolumen:

59.4 Liter

Gesamt-Kochzeit:

90 min

Nachisomerisierungszeit:

5 min

Verdampfungsrate:

10 %/Stunde

Verlust im Hopfentreber:

0.5 Liter

Mengenbilanz

Schüttungsvolumen:

7.7 Liter

Hauptguss:

34.3 Liter

Maischevolumen:

42 Liter

Treberverlust:

5.4 Liter

Nachguss:

30.6 Liter

Pfannevollwürze:

59.4 Liter mit 12.1 °P

Verdampfungsverlust:

8.9 Liter

Hopfentreberverlust:

0.5 Liter

Ausschlagvolumen:

50 Liter mit 13.5 °P