Rezeptkalkulator

Allgemein

Name:	Märzen
Kurzbeschreibung:	
Autor:	
Erstellungsdatum:	25.1.2023
Veröffentlicht:	Nein
Biertyp:	Oktoberfest / Märzen
Verfahren:	Maische
Ausschlagvolumen:	80 Liter
Bittere-Berechnung:	Tinseth
Malz-Ausbeutefaktor:	60 %
Farb-Korrekturwert:	0 EBC
Karbonisierung:	5 g/l
Kommentar:	

Berechnete Kennwerte

	Ergebnis	Typische Werte des Biertyps	Übereinstimmung
Bierfarbe:	18 EBC	17 - 36 EBC	100 %
Stammwürze:	14.2 °P (1.058 SG)	12.3 - 14 °P	94 %
Restextrakt:	3.5 °P (1.014 SG)	3.1 - 4.1 °P	100 %
Alkohol:	5.9 $\%_{vol}$	4.8 - 5.7 $\%_{vol}$	91 %
Bitterwert:	24 IBU	20 - 28 IBU	100 %
Bittere:	ausgewogen (IBU/Stw=1.7)		
Hopfenaroma:	sehr gering (0.2 mg/l Öl)		

Schüttung

Menge	Anteil	Sorte	Potential	Farbe
8500 g	43 %	Wiener Malz	1.038 SG	9 EBC
7000 g	35 %	Münchner Malz Typ I	1.035 SG	15 EBC
3000 g	15 %	Pilsner Malz	1.037 SG	4 EBC
1500 g	8 %	Karamellmalz Hell	1.034 SG	25 EBC
20000 g				

Zusätze

Menge	Sorte	Nutzung	Zeit
g			min

Maischverfahren

Vorgaben

Thermische Bottichmasse:	5 kg
Kochtemperatur:	98 °C
Kaltwassertemperatur:	15 °C
Wasser-Malz-Verhältnis:	3 : 1

Rasten

Standardverfahren:

oder Anzahl der Rasten: 0

	Schüttung	Rastzeit	Rasttemperatur	Starttemperatur	Methode	Menge	Temperatur
Einmaischen	20000 g	60 min	66 °C	20 °C	Infusion	60 Liter	75°C

Hopfen

Menge	Sorte	Form	α-Säure	Aromaöl	Nutzung	Kochzeit	Ausnutzung Bittere	Ausnutzung Aroma	Anteil Bittere	Anteil Aroma
70 g	Perle	Pellets	6.5 %	1 %	Kochen	60 min	24.1 % 14 IBU	1 % 0.1 mg/l	57 %	50 %
25 g	Hallertauer Magnum	Pellets	17.2 %	2.1 %	Whirlpool	30 min	18.9 % 10 IBU	2 % 0.1 mg/l	43 %	50 %

Hefe

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

Kochen

Kochvolumen:	89.4 Liter
Gesamt-Kochzeit:	60 min
Nachisomerisierungszeit:	5 min
Verdampfungsrate:	10 %/Stunde
Verlust im Hopfentreber:	0.5 Liter

Mengenbilanz

Schüttungsvolumen:	14 Liter
Hauptguss:	60 Liter
Maischevolumen:	74 Liter
Treberverlust:	9.8 Liter
Nachguss:	39.2 Liter
Pfannevollwürze:	89.4 Liter mit 13.4 °P
Verdampfungsverlust:	8.9 Liter
Hopfentreberverlust:	0.5 Liter
Ausschlagvolumen:	80 Liter mit 14.2 °P