

Mama Mia

Pilsner Italian Style 2025 (Tipo Pilsner)

Menge: 15L
Farbe: 7 EBC
Bitter: 30 IBU
Stammwürze: 12,0°P
Brautag: 18.3.2025
Abfüllung: 2.4.2025

Malz Gesamt:	3,4 kg Barker Pilsner Malz (97%) EBC 53 g Spitzmalz (1,5%) 2,5 EBC 50,0g Cara-Belge (1,5%) 95 EBC
Hauptguß	14
Nachguß	12L
Einmaischen	Im Thermoport bei 73°, Zieltemperatur: 67°
Kombirast	Bei 67° 60 Min.
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	90 min
1. Hopfengabe	Vorderwürze 54g Mttelfrüh (2,9% α)
2. Hopfengabe	10 Min. 23g Mttelfrüh(2,9% α
3. Hopfengabe	Whirlpool 8g Vic Secret (17% α)
Hefe	Saflager S23 (1/2 Packung) 10°
	Schnellgärprobe
4. Hopfengabe kalt, (1g/L)	0,5g Saphir/L bei 18°C , 4 Tage, nach 1 Tag kühlen, 2. Hopfengabe nach 2 Tagen
5. Hopfengabe (1g/L)	0,5g Tettnanger bei 0°, 2 Tage
Carbonisierung	5,0 g CO ₂ /L bei 4°C = 4,545g/L Stammlösung: 454gg Zucker/L //113g/250mL Vorlage 10 ml/L Bier

Vorderwürze 14%mas
Pfanne voll 11%mas
Ausschlagwürze: 12,0%mas
Ausschlagvolumen: 18L
Abgefüllt: 3.4.2025
Schnellgärprobe: 2,0%mas
Restwürze 2,0%mas
ABV: 5,3+ 0,5,= 5,8%%