

## Norddeutsches Pilsener HHBT 2018

Menge: 24L  
 Farbe: 7 EBC  
 Bitter: 40 IBU  
 Stammwürze: 12,5%  
 Alkoholgehalt: 4,9 %  
 Brautag: 3.8.2018  
 Abfüllung: 15.8.2018

Schüttung	6,3 kg Pilsner Malz
Hauptguß	22 L
Nachguß	23L
Einmaischen	57°
Eiweißrast	55°, 10 Min.
1. Verzuckerungsrast	67°, 60 Min
2. Verzuckerungsrast	72°, 20 Min
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	60 Min
1. Hopfengabe / , Vorderwürze, 60 min	33 g Perle Pellets(10,5% $\alpha$ ), 60%,
2. Hopfengabe / 10 min	15 g Opal Pellets (5,5% $\alpha$ ), 20%
3. Hopfengabe Whirlpool	15g Opal Pellets (5,5%) 20%
Hefe	Brauereihefe untergärig Brauerei Ganter, Freiburg)
Hauptgärung	12 Tage bei 5-6°
Carbonisierung	5,5g CO <sub>2</sub> /L durch Zuckerzugabe (5,7g/L)

**Vorderwürze: 16% mas**  
**Pfanne voll: 10%mas**  
**Ausschlagvolumen: 24 L**  
**Ausschlagwürze: 12,5% mas**  
**Restextrakt: 3,2% mas**  
**Alkohol: 4,9 % ABV**  
**Tats. Endvergärungsgrd: 60%**  
**Ausschlagvolumen: 24 L**  
**Sudhausausbeute: 50 %**