

# Wendelsteiner Kärwa-Seidla

## **Festbier/Märzen**

~300 l, bei ca. 61-63% Sudhausausbeute

Stammwürze: ~12.5%  
Alkohol: 5.2-5,4 %  
Bittere: 24 IBU  
Farbe: Bernstein

## **Wasser:**

Hauptguss: 240 Liter  
Nachguss: 150 Liter  
Gesamt: 390 Liter

## **Malzschüttung:**

Pilsener Malz: 46.5 kg  
Münchner Malz (Typ2): 7,5 kg  
Cara hell: 3 kg  
Melanoidinmalz: 3 kg  
Sauermalz: 1 kg (Eingestellt auf Wasser mit 5°dH)

### **Maischeplan:**

Einmaischen: 67 °C  
1.Rast: 63 °C für 35 min  
2.Rast: 73 °C für 25 min  
  
Abmaischen: 78 °C

### **Kochen:**

Kochzeit: 70 (+-5)min

### **Hopfung:**

Herkules (VW): 114 g, ~17,8%  $\alpha$ -Säure  
Spalter Select: 55 g, ~5,3%  $\alpha$ -Säure - 35min vor Kochende  
Spalter Select: 60 g, ~5,3%  $\alpha$ -Säure - 15min vor Kochende  
Mandarina Bavaria: 102 g, ~8,7%  $\alpha$ -Säure - 5min vor Kochende

### **Gärung:**

Hefe: SA W34/70  
Gärtemperatur: 8-10 °C  
Endvergärungsgrad: ~73%