

BRAUREZEPT


EDMUND - WIENER LAGER

Die Überlieferung sagt, dass Anton Dreher 1841 mit dem Wiener Lager Biergeschichte schrieb. Es war das erste helle untergärige Bier, das je gebraut wurde. Das bernsteinfarbene Wiener Lager war entstanden - in der hellstmöglichen Farbe eines damals in Wien gebrauten Bieres.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 22 IBU
- Farbe: 19 EBC (bernstein)
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

ROHSTOFFE

 80% Wiener Malz = 4,3kg
 16% Münchner Malz = 0,9kg
 4% Melanoidin Malz = 0,2kg



50g Tettninger, 4,5%α

Trockenhefe:

2x Fermentis Saflager W-34/70

Optional Flüssighefe:

2x Wyeast #2206 Bavarian Lager

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 62°C
2. Rast bei 62°C für 30 min
3. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. VWH Tettninger 50g
 (VWH = Vorderwürzengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)

VWH Tettninger 50g



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 9-12°C Grad Celsius.
 Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.