

BRAUREZEPT

FOXY RED - ROTES ZWICKL

Als Zwicklbier wird unfiltriertes auch "naturtrüb" genanntes Bier bezeichnet, das frisch nach der Reifung sofort in der Gastronomie angeboten wird und üblicherweise auch nicht in Flasche gefüllt wird. Die rötliche Farbe erhält dieses Zwickl aus der Mischung von Melanoidinmalz, Caraamber® und der dezenten Gabe an Röstmalz.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 23 IBU
- Farbe: 29 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter

ROHSTOFFE

- 81% Wiener Malz = 8,9kg
- 10% Weizenmalz = 1,1kg
- 6% Melanoidinmalz = 0,65kg
- 2% Caraamber® = 0,22kg
- 1% Carafa® Spezial II = 0,11kg



- 22g Magnum, 14,6‰
- 42g Mittelfrüh, 4,5‰

Trockenhefe:
2x Lallemmand Danstar
Nottingham Ale IIg

Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1007 German Ale

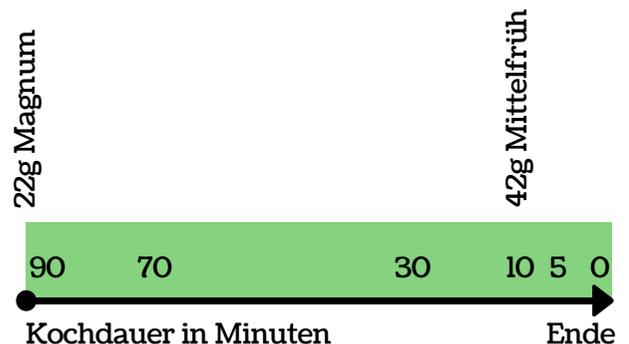
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 20 min
4. Rast bei 72°C für 30 min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Magnum 22g bei 90 min
2. Hallertauer Mittelfrüh 42g bei 10 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-20°C Grad Celsius.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.