

BRAUREZEPT


WIESNGAUDI - OKTOBERFESTBIER

O'zapft is! Das Oktoberfestbier ist historisch gesehen ein Märzen, das stärker eingebraut wurde um es haltbar bis in den Herbst hinein zu machen. Im Unterschied zum normalen Hellen hat das kupferfarbene Festbier einen höheren Stammwürzegehalt von mindestens 13,5°P und rund um 6% Vol.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 13,5° Plato
- Bittere: ca. 19 IBU
- Farbe: 23 EBC (Kupferfarben)
- Alkohol: ca. 5,8 % Vol.
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 7 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE

 54% Münchner Malz = 3,0kg
 30% Pilsner Malz = 1,65kg
 14% Wiener Malz = 0,8kg
 2% CaraRed® = 0,1kg



6g Magnum, 14,6%α
 33g Mittelfrüh, 4,5%α

Trockenhefe:
 2x Fermentis Saflager W-34/70
 Optional Flüssighefe:
 2x Wyeast #2206
 Bavarian Lager

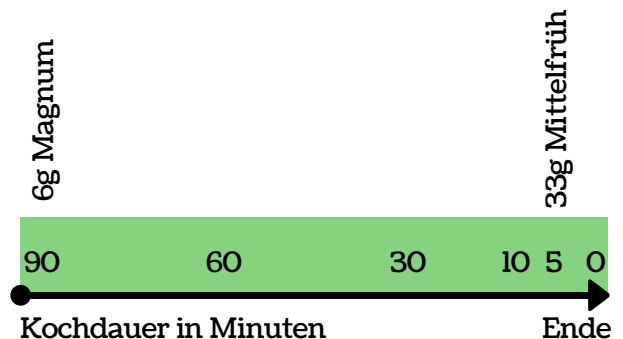
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63°C
2. Rast bei 63°C für 25 min
3. Rast bei 72°C für 35 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Magnum 6g bei 90 min
2. Mittelfrüh 33g bei 5 min



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.