

BRAUREZEPT BRAUPAKET - PILSNER

Österreichisches Pils mit feiner Hopfennote.

Wer keine Möglichkeit hat untergärig zu Brauen, kann das Rezept nach Pilsner Art auch obergärig vergären.

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 31 IBU
- Farbe: 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter (25L bei Speidel BM20)
- Nachguss 14 Liter (5L bei Speidel BM20)
- Fertiges Bier ca. 20-25L je nach Anlage

ROHSTOFFE



96% Pilsner Malz = 4,8kg
4% Carapils® = 0,2kg



15g Magnum, 13%α
20g Tettnanger, 5,5%α

Trockenhefe:
untergärig: 2x Brewferm Lager
obergärig: 1x Nottingham Ale

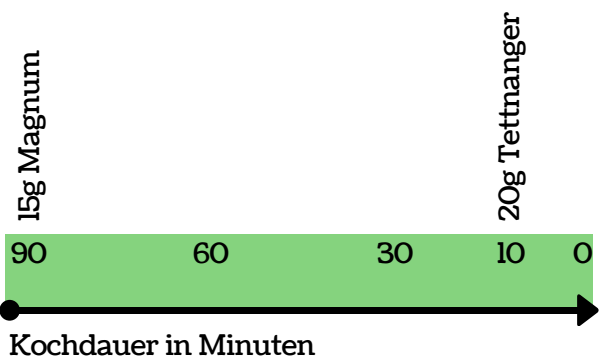
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast bei 57°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 45 min
4. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 Grad für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Magnum 15g bei 90 min
2. Tettnanger 20g bei 10 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren.

Empfohlene Gärtemperatur 10-12 Grad Celsius bzw. 18-20°C obergärig.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.