

BRAUREZEPT

FRANKENLAND - BERNSTEIN KELLERBIER

Kellerbier ist der deutschsprachige Begriff für ein unfiltriertes, unpasteurisiertes Bier das üblicherweise ohne Kaltreifung frisch aus dem Reifekeller getrunken wird. Es ist das Synonym zu unserem österreichischen Zwickel und wird im fränkischen Raum meist bernsteinfarben und etwas kräftiger gehopft eingebraut. Traditionell wird es im Tonkrug serviert und milder karbonisiert!

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Bittere: ca. 28 IBU
- Farbe: 20 EBC
- Alkohol: ca. 5,3 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE

 70% Pilsner Malz = 3,3kg
 20% Münchner Malz = 1,0kg
 5% Carahell® = 0,25kg
 5% Melanoidin = 0,25kg



8g Magnum, 13,0%α
 34g Spalter Select, 5,5%α

Trockenhefe:
 2x Fermentis Saflager S-23
 Optional Flüssighefe:
 2x Wyeast #2206 Bavarian Lager

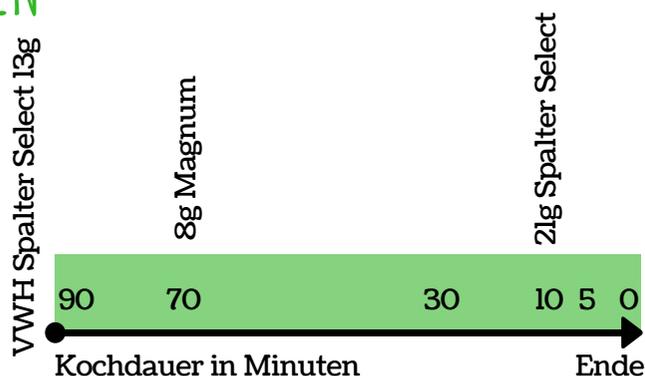
MAISCHPLAN

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

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Spalter Select 13g zur Vorderwürze
(Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Magnum 8g bei 70 min
3. Spalter Select 21g bei 10 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.