

# BRAUREZEPT

## NACHTIGALL - BAYRISCH DUNKEL

Das Bayrisch Dunkel, oft auch Münchner Dunkel genannt, ist ein besonders mildes malzaromatisches hell- bis dunkelbraunes untergäriges Bier mit nur dezenter Hopfennote. In der Zeit von etwa 1850 bis 1940 war es das meistverbreitete Bier im Münchner Raum. Das verwendete stärker abgedarrte dunkle Basismalz wird daher auch heute noch weltweit als Münchner Malz bezeichnet.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 12,4° Plato
- Bittere: ca. 22 IBU
- Farbe: 43 EBC (braun)
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 8 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

### ROHSTOFFE

 95% Münchner Malz = 5,2kg  
 4% Karamell Dunkel = 0,23kg  
 1% Carafa® Spezial II = 0,06kg



29g Mittelfrüh, 4,5%α  
 29g Spalter Select, 5,5%α

Trockenhefe:

2x Saflager W-34/70 11,5g

Optional Flüssighefe:

2x Wyeast #2206 Bavarian Lager

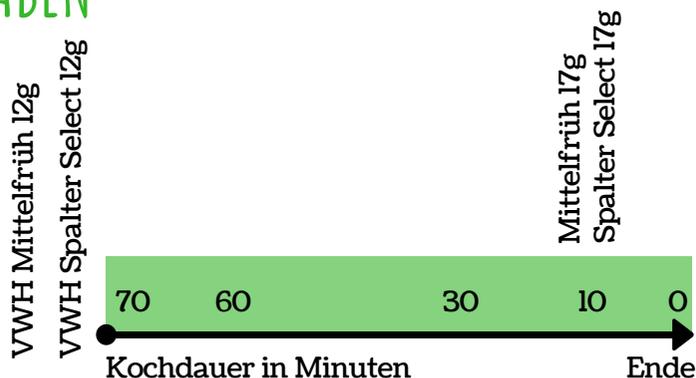
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 25 min
4. Rast bei 72°C für 30 min, wenn jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Mittelfrüh und Spalter Select je 12g zur Vorderwürze (Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Mittelfrüh und Spalter Select je 17g 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.