

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12,4° Plato
- Bittere: ca. 22 IBU
- Farbe: 43 EBC (braun)
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 15 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter

ROHSTOFFE

 95% Münchner Malz = 10,3kg
 4% Karamell Dunkel = 0,45kg
 1% Carafa® Spezial II = 0,11kg



58g Mittelfrüh, 4,5%α
 58g Spalter Select, 5,5%α

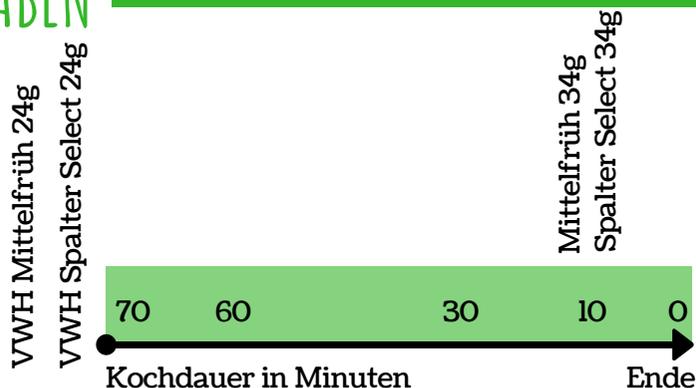
Trockenhefe:
 4x Saflager W-34/70 11,5g
 Optional Flüssighefe:
 4x Wyeast #2206 Bavarian Lager

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 24g zur Vorderwürze (Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
 2. Mittelfrüh und Spalter Select je 34g 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.