

# BRAUREZEPT


## ROUTE 66 - AMERICAN PILSNER

Unser American Pilsner ist ein Pils, wie aus der Zeit vor der Prohibition, jedoch modern interpretiert als Single-Hop Bier mit der Hopfensorte Centennial! Im Gegensatz zu den geschmacksarmen amerikanischen Light-Bieren der heutigen Zeit, wird es etwas kräftiger gehopft eingebracht, mit bis zu 25% Maisflocken und goldener Bierfarbe.

### BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Bittere: ca. 35 IBU
- Farbe: 10 EBC (Gold)
- Alkohol: ca. 5,8% Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- fertiges Bier ca. 23 Liter

### ROHSTOFFE

 77% Pilsner Malz = 3,7kg  
18% Maisflocken = 0,9kg  
5% Carapils = 0,22kg



50g Centennial 8,3%α

Trockenhefe:  
2x Fermentis Saflager S-23

Optional Flüssighefe:  
2x Wyeast #2206  
Bavarian Lager

### MAISCHPLAN

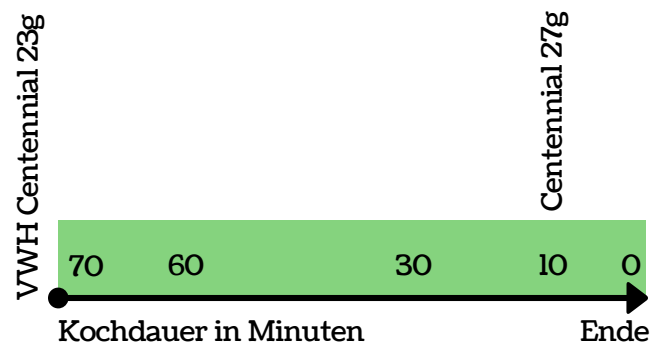
1. Einmaischen bei 63°C
2. Rast bei 63°C für 40 min
3. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Centennial 23g zur Vorderwürze  
(Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)

2. Centennial 27g bei 10 min zugeben



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 11-14°C Grad Celsius.  
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.