

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.