BRAUREZEPT
ROGG ME AMADEUS-ROGGENBIER

Als Roggenbier werden in Österreich Biere mit mindestens 50% Roggenmalzanteil bezeichnet, meist werden sie mit Weißbierhefen gebraut, unsere Variante bringt den Roggengeschmack gut zur Geltung! Der Roggen bringt im Vergleich zu anderen Getreidesorten deutlich würzige Noten ins Bier ein.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 13 IBU
- Farbe: 30 EBC
- Alkohol: ca. 5,0% Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE

50% Roggenmalz = 2,7kg
36% Münchner Malz = 2,0kg
6% Carared® = 0,3kg
4% Melanoidin = 0,2kg
4% Karamell Dunkel = 0,2kg

25g Malling, 7,2% α

Trockenhefe obergärig:
1x SafAle S-33

Optional Flüssighefe obergärig:
1x Wyeast #1007 German Ale

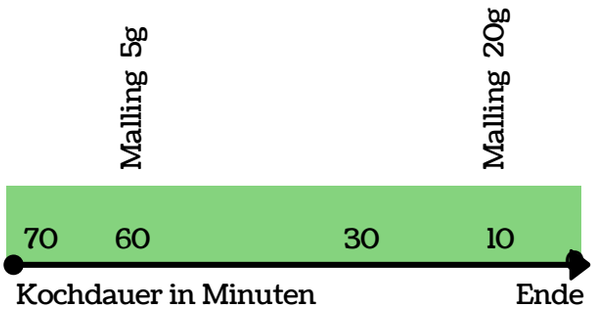
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 38°C
2. Rast bei 40°C für 45 min
3. Rast bei 55°C für 10 min
3. Rast bei 67°C für 60 min, wenn jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

Hinweis:
Der hohe Roggenanteil kann zu einer sehr zähflüssigen Maische führen und Probleme beim Läutern verursachen! Wir empfehlen viel Geduld!

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min
1. Malling 5g bei 60 min zugeben
2. Malling 20g bei 10 min zugeben



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur ist 19-22°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.