

# 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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 14 IBU
- Farbe: 30 EBC
- Alkohol: ca. 5,0% Vol.

- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- fertiges Bier ca. 22 Liter

## ROHSTOFFE

- 50% Roggenmalz = 2,4kg
- 36% Münchner Malz = 1,8kg
- 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

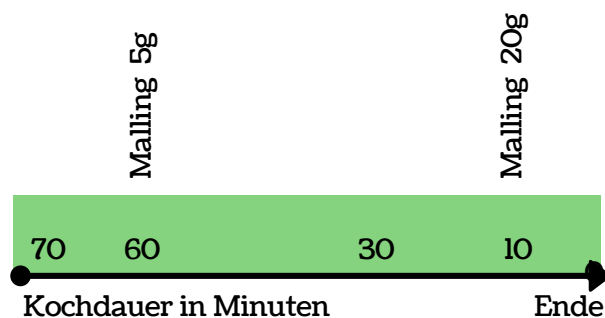
Hinweis:

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.