

# BRAUREZEPT

## ZWICKT'S MI - ÖSTERREICHISCHES ZWICKL

Als Zwicklbier wird unfiltriertes auch "naturtrüb" genanntes Bier bezeichnet, das frisch nach der Reifung sofort in der Gastronomie angeboten wird und üblicherweise auch nicht in Flaschen gefüllt wird. Das Österreichische Zwickl wird üblicherweise mit viel Weizenmalz eingebraut und etwas kräftiger gehopft als ein Märzen. Unser Rezept beinhaltet 100% österreichische Rohstoffe!

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: 8 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 8 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

### ROHSTOFFE



60% Pilsner Malz = 3,2kg  
40% Weizenmalz = 2kg



Mühlviertler Hopfen:  
27g Perle, 6,7%α  
44g Hersbrucker Spät, 2,6%α

Trockenhefe:  
2x Lallemand Diamond Lager  
  
Optional Flüssighefe:  
2x Wyeast 2206 Bavarian Lager

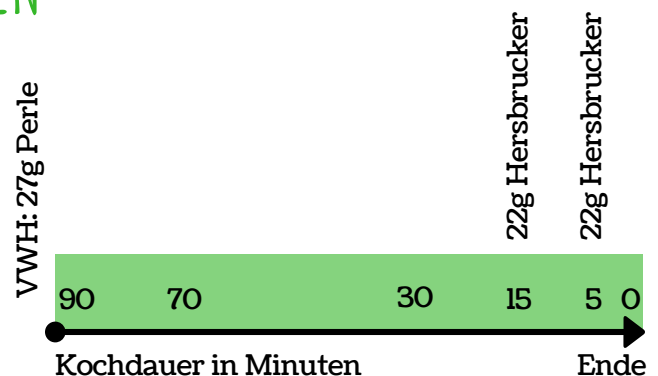
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 30 min
4. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Perle 27g zur Vorderwürze  
(Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Hersbrucker Spät 22g bei 15 min
3. Hersbrucker Spät 22g bei 5 min



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 10-12°C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.