

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: 8 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 17 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter

ROHSTOFFE

 60% Pilsner Malz = 6,3kg
40% Weizenmalz = 4,2kg

 Mühlviertler Hopfen:
55g Perle, 6,7%α
90g Hersbrucker Spät, 2,6%α

Trockenhefe:
4x Lallemand Diamond Lager

Optional Flüssighefe:
4x 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 55g zur Vorderwürze
(Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Hersbrucker Spät 45g bei 15 min
3. Hersbrucker Spät 45g 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.