

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: 8 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE



60% Pilsner Malz = 2,7kg
40% Weizenmalz = 1,8kg



Mühlviertler Hopfen:
25g Perle, 6,7%α
40g Hersbrucker Spät, 2,6%α

Trockenhefe:
2x Lallemand Diamond Lager

Optional Flüssighefe:
2x Wyeast 2206 Bavarian Lager

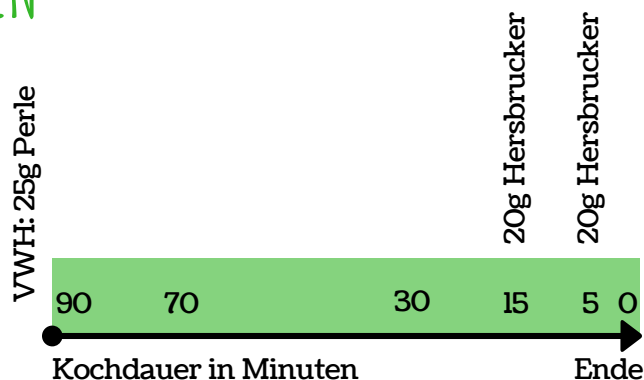
MAISCHPLAN

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 25g zur Vorderwürze
(Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Hersbrucker Spät 20g bei 15 min
3. Hersbrucker Spät 20g 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.