

BRAUREZEPT

DORTMUNDER - HELLES EXPORTBIER

Als Exportbier (in Österreich Spezial) werden in Deutschland Biere mit mindestens 12,5°P Stammwürze bezeichnet. Der Bierstil Dortmunder Export erhält durch Zugabe von leicht höher gedarrtem Malz eine satte goldene Farbe und ist im Vergleich zum Münchner Hellen etwas kräftiger im Geschmack.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 13° Plato
- Bittere: ca. 27 IBU
- Farbe: 14 EBC
- Alkohol: ca. 5,8% Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE

 85% Pilsner Malz = 4,2kg
 10% Münchner Malz = 0,5kg
 5% Carahell® = 0,25kg



11g Magnum, 14,7% α
 45g Hersbrucker Spät 2,6% α

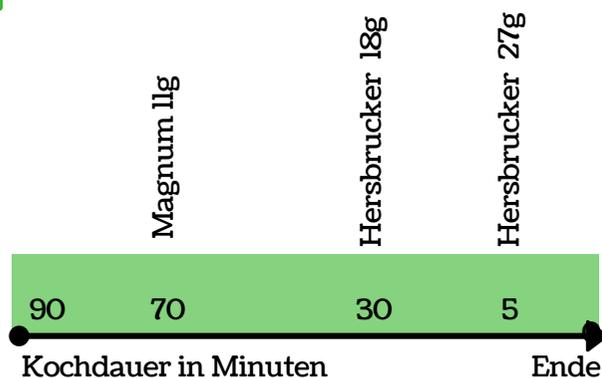
Trockenhefe untergärig:
 2x Fermentis Saflager S-189
 Optional Flüssighefe untergärig:
 2x Wyeast #2206 Bavarian Lager

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63°C
2. Rast bei 63°C für 30 min
3. Rast bei 72°C für 25 min, wenn jednormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 90min
1. Magnum 11g bei 70 min zugeben
 2. Hersbrucker 18g bei 30 min zugeben
 3. Hersbrucker 27g bei 5 min zugeben



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur ist 10-12°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.