

BRAUREZEPT


SAPHIR - HELLER BOCK


Klassischer Heller Bock, ausgewogen und leicht trinkbar trotz höherem Alkoholgehalt. Die hochfeine Aromasorte Saphir bringt blumige und leicht zitrusartige Noten ein. Ein Bier, das gut zu jeder Gelegenheit passt, gut geeignet um es mit Wildgerichten oder mit anderen würzigen Fleischgerichten zu kombinieren.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 16° Plato
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: ca. 12 EBC
- Alkohol: ca. 6,5 % Vol.
- Hauptguss 22 Liter
- Nachguss 5 Liter
- Fertiges Bier ca. 19 Liter

ROHSTOFFE

 97% Pilsner Malz = 5,5kg
3% Carapils® = 0,2kg

 18g Perle, 7,3%α
42g Saphir, 3,4%α

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

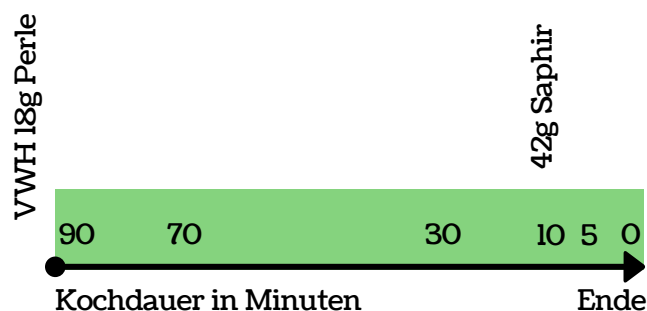
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 62°C
2. Rast bei 62°C für 25 min
3. Rast bei 72°C für 35 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. VWH Perle 18g bei 90 min
(VWH=Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Saphir 42g bei 10 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 11-13°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.