

# BRAUREZEPT

## BRAUPAKET - PILSNER

Österreichisches Pils mit feiner Hopfennote. Dank der Verwendung des Hefestamms Novalager von Lallemand kann das Pils in einem Temperaturbereich von 12°C bis 20°C vergoren werden.

### UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 31 IBU
- Farbe: 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter (25L bei Speidel BM20)
- Nachguss 14 Liter (5L bei Speidel BM20)
- Fertiges Bier ca. 20-25L je nach Anlage

### ROHSTOFFE



96% Pilsner Malz = 4,8kg  
4% Carapils® = 0,2kg



10g Magnum, 16,2%α  
50g Tettnanger, 2,8%α



1x Lallemand  
Novalager

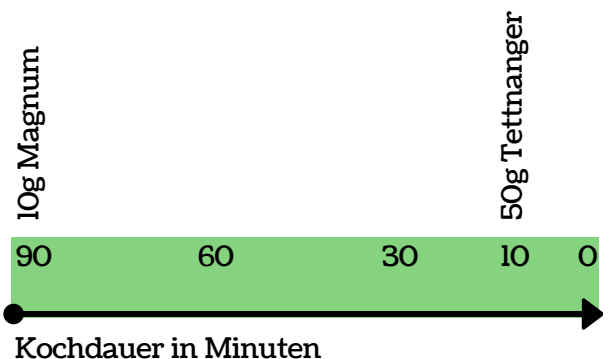
Hopfenmenge kann aufgrund wechselnder Alphawerte leicht variieren!

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast bei 57°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 45 min
4. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 90min
1. Magnum 10g bei 90 min
  2. Tettnanger 50g bei 10 min



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen oder rehydrieren.

Empfohlene Gärtemperatur 12 - 20°C, ideal 12-15°C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.