

BRAUREZEPT LANDBIER - HELLES

Landbier ist kein genau definierter Bierstil, sondern vielmehr die häufig im ländlichen Raum genutzte Bezeichnung für das Hausbier von kleineren regionalen Brauereien. Unser Landbierrezept lebt von den süßlichen Malznoten des Carahell® in Kombination mit dem feinen Tettnanger Aromahopfen!

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Farbe: 12 EBC
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Bittere: ca. 24 IBU
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 16 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 9-12°C
- Reifezeit 5-7 Wochen
- Gesamtschüttung 11 kg

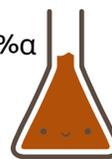
ROHSTOFFE



91% Pilsner Malz = 10kg
9% CaraHell® = 1,0kg



30g Northern Brewer, 8,6%α
90g Tettnanger, 4,2%α



Trockenhefe:

4x Fermentis SafLager W-34/70

Alternativ Flüssighefe:

4x Wyeast #2206 Bavarian Lager

Alternativ Obergärig:

2x Lallemend LalBrew® Köln 18-20°C

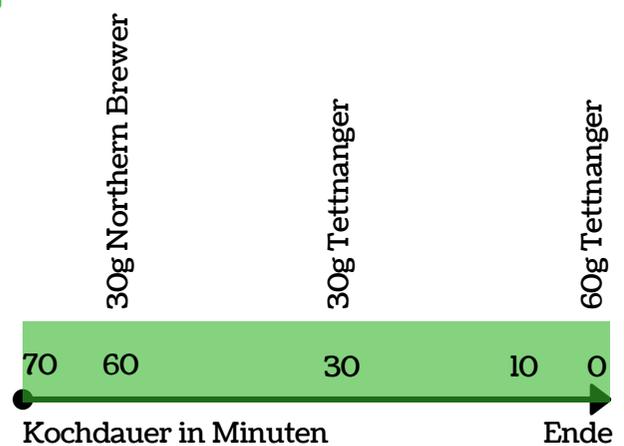
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55 °C
2. Rast bei 63 °C für 30 min
3. Rast bei 72 °C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Northern Brewer 30g bei 60 min
2. Tettnanger 30g bei 30 min
3. Tettnanger 60g bei 0 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 9-12 °C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.