

# 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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Farbe: 12 EBC
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Bittere: ca. 24 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 9-12°C
- Reifezeit 5-7 Wochen
- Gesamtschüttung 4,6kg

## ROHSTOFFE



91% Pilsner Malz = 4,2kg  
9% CaraHell® = 0,4kg



13g Northern Brewer, 8,6%α  
40g Tettnanger, 4,2%α



Trockenhefe:

2x Fermentis SafLager W-34/70

Alternativ Flüssighefe:

2x Wyeast #2206 Bavarian Lager

Alternativ Obergärig:

1x Lallemend LalBrew® Köln 18-20°C

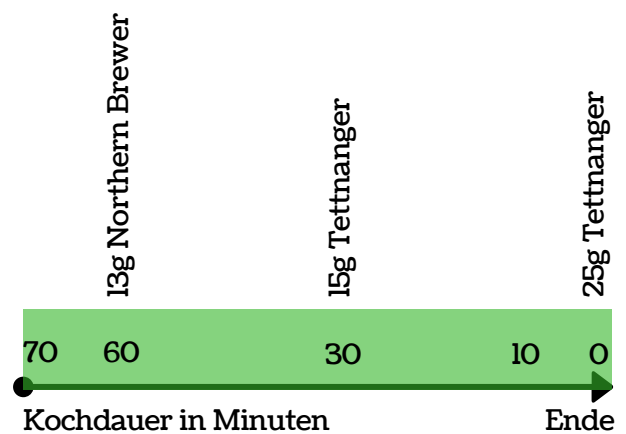
## MAISCHPLAN

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 13g bei 60 min
2. Tettnanger 15g bei 30 min
3. Tettnanger 25g 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.