

BRAUREZEPT

BIG BEN - LONDON BITTER

Unser London Bitter ist das perfekte Rezept für Liebhaber klassischer englischer Biere wie z.B. Fullers London Pride! Bitter ist ein obergäriger englischer Bierstil mit geringem Alkoholgehalt und betonter Hopfenbittere. Unsere Version ist ein klassisches Best Bitter und liegt zwischen dem ganz leichten Ordinary Bitter und dem kräftigeren Extra Special Bitter (ESB).

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 10,8° Plato
- Farbe: 20 EBC (kupfer)
- Alkohol: ca. 4,4 % Vol.
- Bittere: ca. 32 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 2 Wochen
- Gesamtschüttung 9,6 kg

ROHSTOFFE

 94% Maris Otter Malz = 9kg
4% CaraAmber = 0,4kg
2% CaraAroma = 0,2kg

 100g East Kent Goldings, 6,2%α
60g Willamette, 4,3%α



Trockenhefe:
2x Lallemand London (ESB) English Ale
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1318 London Ale III

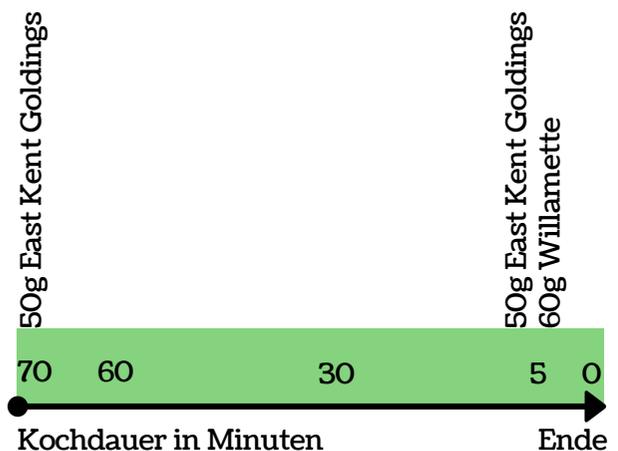
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67 °C
2. Rast bei 67 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. East Kent Goldings 50g für 70 min
2. East Kent Goldings 50g für 5 min
3. Willamette 60g für 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-20 °C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.