

# 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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 10,8° Plato
- Farbe: 20 EBC (kupfer)
- Alkohol: ca. 4,4 % Vol.
- Bittere: ca. 32 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 18-20 °C
- Reifezeit 2 Wochen
- Gesamtschüttung 4,04 kg

### ROHSTOFFE

 94% Maris Otter Malz = 3,8kg  
4% CaraAmber = 0,16kg  
2% CaraAroma = 0,08kg



44g East Kent Goldings, 6,2%α  
27g Willamette, 4,3%α



Trockenhefe:  
1x Lallemand London (ESB) English Ale  
Optional Flüssighefe:  
1x Wyeast #1318 London Ale III

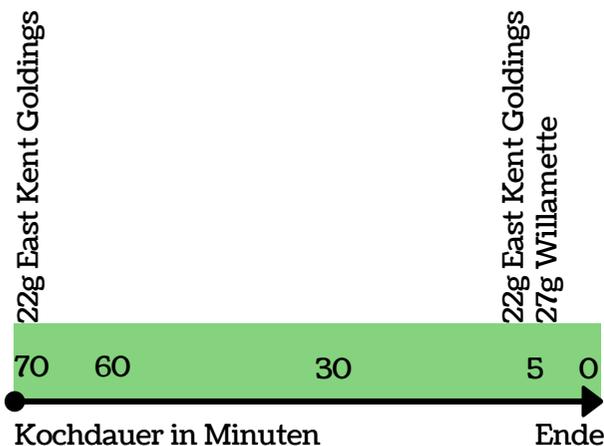
### MAISCHPLAN

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 22g für 70 min
2. East Kent Goldings 22g für 5 min
3. Willamette 27g 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.