

BRAUREZEPT


CZECH IT OUT - BÖHMISCHES PILS


Das böhmische Pils hat seinen Ursprung in der gleichnamigen Stadt Plzeň (Pilsen) in der Mitte des 19. Jahrhunderts. Das besonders weiche Wasser eignete sich sehr gut zum Brauen, insbesondere für helle Bierstile. Typisch sind die kräftige goldgelbe Farbe, der Einsatz von feinstem Saazer Aromahopfen und eine charakterstarke tschechische Lagerhefe!

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12,2° Plato
- Farbe: 12 EBC (goldgelb)
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Bittere: ca. 35 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 10-12 °C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 10,9 kg

ROHSTOFFE

 92% Pilsner Malz = 10,0kg
4% Münchner Malz = 0,45kg
4% Carapils® = 0,45kg

 250g Saazer, 3,4%α



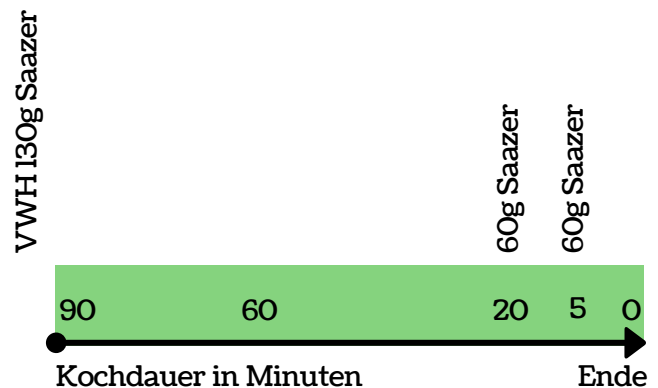
Trockenhefe:
4x Mangrove Jack's M84
Bohemian Lager
Optional Flüssighefe:
4x Wyeast #2278 Czech Pils

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 62°C
2. Rast bei 62°C für 30min
3. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 90 min
1. VWH Saazer 130g (VWH = Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
 2. Saazer 60g bei 20 min
 3. Saazer 60g bei 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 10-12°C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.