

BRAUREZEPT


CZECH IT OUT - BÖHMISCHES PILS

Das böhmische Pils hat seinen Ursprung in der gleichnamigen Stadt 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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12,2° Plato
- Farbe: 12 EBC (goldgelb)
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Bittere: ca. 35 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 10-12 °C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 4,6l kg

ROHSTOFFE

 92% Pilsner Malz = 4,25kg
4% Münchner Malz = 0,18kg
4% Carapils® = 0,18kg

 120g Saazer, 3,4%α



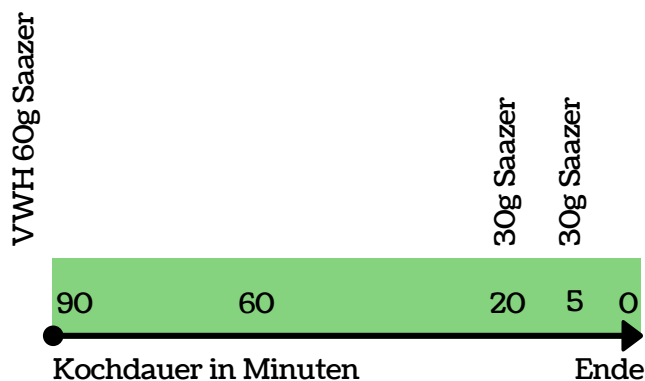
Trockenhefe:
2x Mangrove Jack's M84
Bohemian Lager
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #2278 Czech Pils

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 60g (VWH = Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
 2. Saazer 30g bei 20 min
 3. Saazer 30g 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.