

# BRAUREZEPT SCHWÄRZLA - SCHWARZBIER

Das ostdeutsche Schwarzbier ist der wohl dunkelste Bierstil aus Deutschland und im Gegensatz zu den britischen Stouts und Porter untergärig mit Lagerhefe gebraut. Schwarzbier ist ein malz- und röstaromatisches, aber dennoch schlankes Bier mit angenehmer Balance aus Hopfenbitterkeit und Malznoten und wurde 1390 erstmals urkundlich erwähnt.

## BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 11,5° Plato
- Farbe: 100 EBC (schwarz)
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Bittere: ca. 25 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 10-12 °C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 5,1 kg

## ROHSTOFFE

 68% Pilsner Malz = 3,5kg  
25% Münchner Malz = 1,25kg  
7% Carafa® Spezial II = 0,35kg



60g Hallertauer  
Mittelfrüh 5%α



Trockenhefe:  
2x Fermentis Saflager W34/70

Optional Flüssighefe:  
2x Wyeast #2206 Bavarian Lager

## MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 62°C
2. Rast bei 62°C für 40min, danach Röstmalz zugeben
3. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min



Tipp: Durch spätere Zugabe vom Röstmalz, kann eine unangenehme harsche Röstbitterkeit vermieden werden!

## HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 90 min
1. VWH Mittelfrüh 30g (VWH = Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
  2. Mittelfrüh 30g bei 10 min

VWH 30g Mittelfrüh

30g Mittelfrüh



## 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.