

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 11,5° Plato
- Farbe: 100 EBC (schwarz)
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Bittere: ca. 25 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 10-12 °C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 4,3 kg

ROHSTOFFE

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



56g 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 28g (VWH = Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
 2. Mittelfrüh 28g bei 10 min

VWH 28g Mittelfrüh

28g 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.