

BRAUREZEPT

BETTHUPFERL - MÜNCHNER HELLE

Das Münchner Helle gilt zweifelsohne als das Einfachste aller Biere, das zeitgleich wohl am Schwierigsten im Kleinmaßstab nachzubrauen ist. Pilsner Malz, ein wenig helles Karamellmalz, gepaart mit feinstem Tettninger Aromahopfen und einer neutralen Lagerhefe! Einfach ist die Wahl der Rohstoffe, es liegt am Geschick des Brauers diesen Bierstil zur Perfektion zu bringen.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 11,7° Plato
- Farbe: 10 EBC (goldgelb)
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Bittere: ca. 18 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 9-11 °C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 5,2 kg

ROHSTOFFE



94% Pilsner Malz = 4,9kg
6% Karamell extrahell = 0,3kg



50g Tettninger, 4,4%α



Trockenhefe:
2x Lallemand Diamond Lager

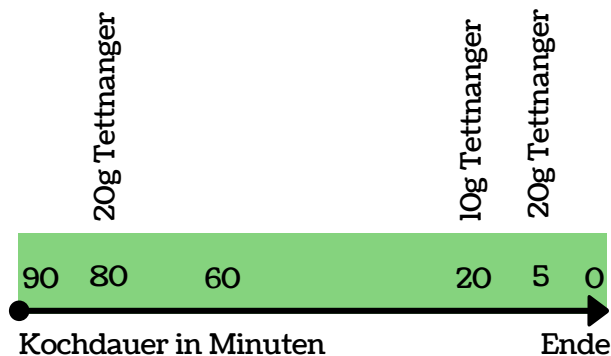
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #2206 Bavarian Lager

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63°C
2. Rast bei 63°C für 30min
3. Rast bei 72°C für 25 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 90 min
1. Tettninger 20g bei 80 min
 2. Tettninger 10g bei 20 min
 3. Tettninger 20g bei 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 9-11°C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.