

BRAUREZEPT

BIERBRAUSET - HELLES ZWICKL

Als Zwicklbier wird unfiltriertes "naturtrübes" Bier bezeichnet, das frisch nach der Reifung angeboten wird. Unser Rezept für Helles Zwickl bietet einen einfachen Einstieg in die Welt des Brauens für einen 5L Sud im Kochtopf mit unserem Bierbrauset. Durch den Einsatz obergäriger Bierhefe ist das Bier bereits nach 3-4 Wochen trinkreif! Viel Spaß beim Brauen und Prost!

BRAUREZEPT FÜR 5L MAISCHEBRAUEN

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 23 IBU
- Farbe: 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Hauptguss 5,0L
- Nachguss 2,5L
- ca. 4-5L fertiges Bier
- Gärtemperatur 17-22 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamtschüttung 1,25 kg

ROHSTOFFE



100% Pilsner Malz = 1,25kg



6g Perle Hopfen



Trockenhefe:
1x Brewferm Top 6g

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 70°C Wassertemperatur
2. Rast bei 66°C für 60 min
3. Abmaischen bei 78°C für 1 min

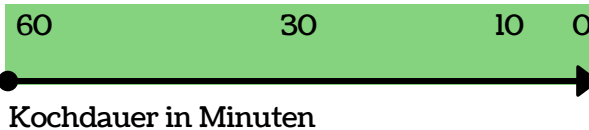
Info: Die Temperatur fällt beim Einmaischen aufgrund der geringeren Malztemperatur leicht ab, danach bei ca. 66°C für 1 Stunde halten.

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. Sobald der Kochbeginn erreicht ist, werden 6g Perle Hopfen zugegeben.

6g Perle Hopfen



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe bei einer empfohlenen Gärtemperatur zwischen 17-22°C auf die Würze streuen. Nach circa 1 Woche, wenn eindeutig keine Gäraktivität mehr erkennbar ist, kann in Flaschen abgefüllt werden.