

BRAUREZEPT

BIERBRAUSET - WIENER LAGER

Die Überlieferung besagt, dass Anton Dreher 1841 mit dem Wiener Lager Biergeschichte schrieb. Es war das erste helle bernsteinfarbige untergärige Bier, das je gebraut wurde. Unsere Einsteigervariante dieses Bierstils ist mit einer speziellen Lagerhefe gebraut, die auch bei wärmeren Temperaturen gute Ergebnisse bringt.

Viel Spaß beim Brauen und Prost!

BRAUREZEPT FÜR 5L MAISCHEBRAUEN

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 23 IBU
- Farbe: 12 EBC
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Hauptguss 5,0L
- Nachguss 2,5L
- ca. 4-5L fertiges Bier
- Gärtemperatur 15-20 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamtschüttung 1,25 kg

ROHSTOFFE



100% Wiener Malz = 1,25kg



6g Perle Hopfen



Trockenhefe:
1x Mangrove Jacks
Californian Lager 10g

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

60 30 10 0

Kochdauer in Minuten

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.