

BRAUREZEPT

GRILL & CHILL - EASY LAGER

Schlank, aber süffig und mit nur 4% Alkohol ist unser Grill & Chill der ideale bierige Begleiter für heiße Grillereien und laue Abende. Die dezent würzigen und zitronigen Noten durch Perle und Saphir sorgen bei diesem Leichtbier-Rezept für Erfrischung und machen das Easy-Lager zu einem hervorragenden Durstlöcher.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 10° Plato
- Farbe: 10 EBC (goldgelb)
- Alkohol: ca. 4,0 % Vol.
- Bittere: ca. 23 IBU
- Hauptguss 23 Liter
- Nachguss 10 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 9-11 °C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamtschüttung 4,4 kg

ROHSTOFFE



93% Pilsner Malz = 4,1kg
7% CaraHell® = 0,30kg



30g Perle, 7,7%α
15g Saphir, 3,9%α



Trockenhefe:
2x Fermentis Saflager S-23

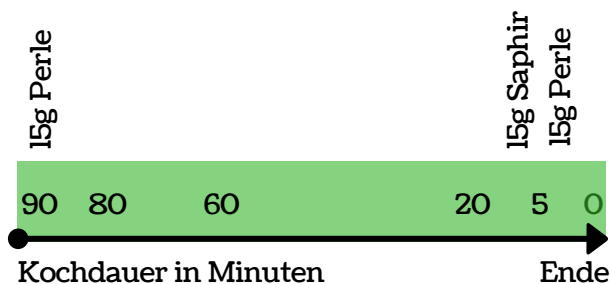
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #2206 Bavarian Lager

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63°C
2. Rast bei 63°C für 40 min
3. Rast bei 72°C für 25 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 90 min
1. Perle 15g bei 90 min
 2. Saphir 15g und Perle 15g 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.