

BRAUREZEPT


ROTFUCHS - FRÄNKISCHES ROTBIER


Unser „Rotfuchs“ ist eine Interpretation des historischen Bierstils „Fränkisches Rotbier“. Im Gegensatz zum historischen Original, das wohl eher Brauntöne im Bierkrug zeigte, leuchtet unser „Rotfuchs“ satt dunkelrot im Glas und ist eine wahre Augenweide. Geschmacklich ist das Rotbier malzbetont mit dezenter Hopfenbittere im Hintergrund und trinkt sich dadurch gefährlich gut.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Farbe: 36 EBC
- Alkohol: ca. 5,3 % Vol.
- Bittere: ca. 26 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 9-11 °C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 4,71kg

ROHSTOFFE

 95% Münchner Malz = 4,5kg
3% Melanoidin Malz = 0,12kg
2% CaraAroma = 0,09kg

 37g Perle (AT), 8,2%α



Trockenhefe:
2x Lallemand Diamond Lager

Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #2308 Munich Lager

MAISCHPLAN

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

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70 min

1. Perle (AT) 23g zur Vorderwürze
(Vorderwürzehopfungabe bedeutet: Hopfen direkt nach dem Abmaischen zugeben!)
2. Perle (AT) 14g 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. Für eine leuchtend-rote Farbe muss das Bier klar sein. Wie du das am besten hinbekommst, kannst du auf MashCamp in unserem Blog zum Thema "Klares Bier" nachlesen.