

BRAUREZEPT

HERBER HENNING - NORDDEUTSCHES PILS

Schlank, trocken, herb: so soll ein norddeutsches Pils, wie es auch unser "Herber Henning" ist, sein. Pilsner Malz bildet bei diesem Rezept eine simple Basis, Perle und Spalter geben dem Bier dank einer sehr frühen Aromagabe eine schöne neutrale Bittere ohne Ablenkungen, zudem sorgt das Maischeprogramm für den schlanken Körper. Nich lang schnacken, Kopp in Nacken!

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 11,5° Plato
- Farbe: 9 EBC (strohgelb)
- Alkohol: ca. 5,1 % Vol.
- Bittere: ca. 44 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 9-11 °C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 10,5kg

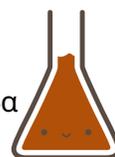
ROHSTOFFE



100% Pilsner Malz = 10,5kg



90g Perle (DE), 6,9%α
62g Spalter Select, 5,4%α



Trockenhefe:
4x Fermentis SafLager W-34/70
Optional Flüssighefe:
4x Wyeast #2206 Bavarian Lager

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 45 min
4. Rast bei 68°C für 10 min
4. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Perle (DE) 90g zur Vorderwürze (Vorderwürzehopfengabe bedeutet: Hopfen direkt nach dem Abmaischen zugeben!)
2. Spalter Select 62g für 20 min

VWH 90g Perle (DE)

62g Spalter Select



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.