

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 11,5° Plato
- Farbe: 9 EBC (strohgelb)
- Alkohol: ca. 5,1 % Vol.
- Bittere: ca. 44 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 9-11 °C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 4,3 kg

ROHSTOFFE



100% Pilsner Malz = 4,3kg



41g Perle (DE), 6,9%α
29g Spalter Select, 5,4%α



Trockenhefe:
2x Fermentis SafLager W-34/70
Optional Flüssighefe:
2x 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) 41g zur Vorderwürze
(Vorderwürzehopfungabe bedeutet: Hopfen direkt nach dem Abmaischen zugeben!)
2. Spalter Select 29g für 20 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.