

BRAUREZEPT


RAUCHIGER RUDI - RAUCHMÄRZEN

Angelehnt an das berühmte Schlenkerla-Rauchbier aus Bamberg, bekommst du mit unserem Rauchmärzen ein elegantes, leicht speckig-rauchiges Lagerbier ins Glas. Das über Buchenholz geräucherte Spezialmalz gibt dem süffigen Märzen seine ganz besondere Note, während Münchner- und Wienermalz dem Rauchbier eine harmonische Malzaromatik verleihen.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 13,5° Plato
- Farbe: 2l EBC (bernstein)
- Alkohol: ca. 5,7 % Vol.
- Bittere: ca. 23 IBU
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 8 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 12-14°C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 5,6kg

ROHSTOFFE

 45% Münchner Malz = 2,5kg
30% Buchenrauchmalz = 1,7kg
25% Wiener Malz = 1,4kg

 10g Herkules, 16,2%α
20g Tradition (AT), 6,6%α



Trockenhefe:
2x Fermentis SafLager S-189
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #2308 Munich Lager

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 35 min
4. Rast bei 72°C für 25 min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Herkules 10g zur Vorderwürze
(Vorderwürzehopfengabe bedeutet: Hopfen direkt nach dem Abmaischen zugeben!)
2. Tradition (AT) 20g für 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur der Trockenhefe: 12-14°C, bei Verwendung der Flüssighefe: 9-12°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.