

BRAUREZEPT LEMONDROP - PILSNER

Benannt nach der modernen Hopfenkreuzung ist unser Pilsner ein fruchtiges Bier, gebraut im Stile eines norddeutschen Pils. Besonders schlank, extra trocken durch besonderes Maischprogramm mit betont kräftiger Bitterkeit vom Hallertauer Magnum Hopfen. Lemondrop Hopfen aus den USA bringt den modernen Twist und Fruchtnoten von Brombeere und Zitrone!

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 11,0° Plato
- Farbe: 8 EBC (strohgelb)
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Bittere: ca. 36 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 8 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 9-11 °C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 4,9 kg

ROHSTOFFE



100% Pilsner Malz = 4,9kg



12g Magnum, 12,7%α
50g Lemondrop, 5,4%α



Trockenhefe:
2x Fermentis SafLager W-34/70
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #2206 Bavarian Lager

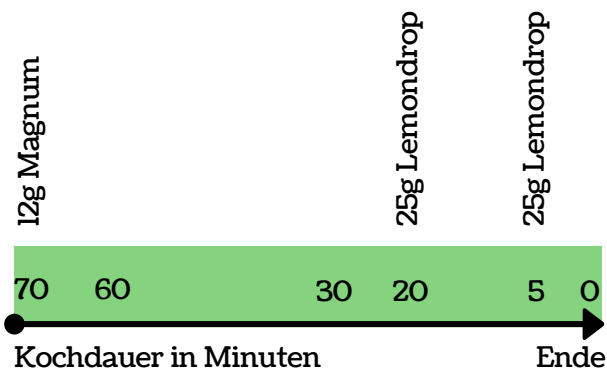
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 62°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. Magnum 12g für 70 min
2. Lemondrop 25g für 20 min
3. Lemondrop 25g für 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.