

BRAUREZEPT GEORGI - MÄRZEN

Das Österreichische Märzen ist ein ausgewogen hopfig-malziges untergäriges strohgelbes Vollbier. Bierbrauen war nach der bayerischen Brauordnung von 1539 aufgrund der hohen Brandgefahr beim Biersieden im Sommer nur zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) erlaubt. Außerdem verlangt die untergärige Brauart kühle Temperaturen um die zehn Grad Celsius.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 11,7° Plato
- Bittere: ca. 21 IBU
- Farbe: 10 EBC (strohgelb)
- Alkohol: ca. 4,9 % Vol.
- Hauptguss 18 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE



95% Pilsner Malz = 4,2kg
5% CaraPils® = 0,2kg



6g Magnum, 14,6%α
30g Tradition, 6,6%α

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

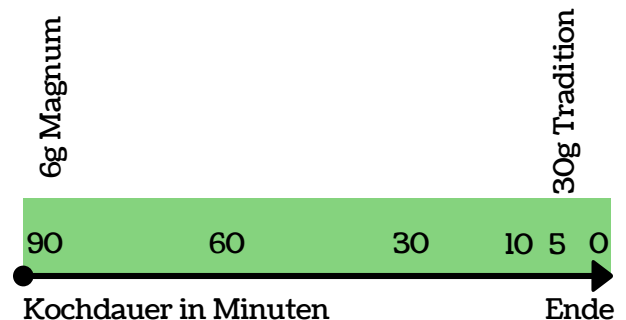
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast bei 57°C für 10 min
3. Rast bei 62°C für 30 min
4. Rast bei 72°C für 30 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Magnum 6g bei 90 min
2. Tradition 30g bei 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 9-12°C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.