

# BRAUREZEPT

## MĀORI - NEW ZEALAND PILS

Unser "Māori - New Zealand Pils" ist eine Neuinterpretation des klassischen Bierstils "Pils". Die Neuseeländischen Hopfensorten Motueka und Nelson Sauvín geben dem untergärigen Bierstil nicht nur eine leichte Bittere, sondern verleihen dem Pils dank zitronig-limettiger Aromen auch eine frische, einzigartige Note.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 11,9° Plato
- Farbe: 10 EBC (goldgelb)
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Bittere: ca. 34 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 9-11 °C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 10,9kg

### ROHSTOFFE



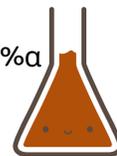
95% Pilsner Malz = 10,4kg

5% Karamell Extrahell= 0,50kg



85g Nelson Sauvín, 10,9% $\alpha$

50g Motueka, 8,2% $\alpha$



Trockenhefe:

4x Lallemand Diamond Lager

Optional Flüssighefe:

4x Wyeast #2206 Bavarian Lager

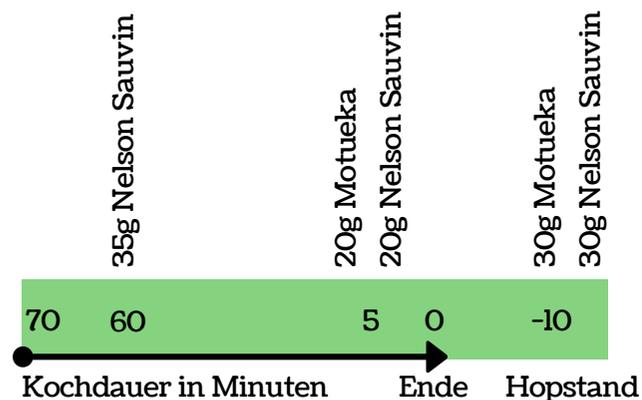
### MAISCHPLAN

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
5. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
6. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Nelson Sauvín 35g für 60 min
2. Motueka 20g & Nelson Sauvín 20g für 5 min
3. Hopstand: Motueka 30g und Nelson Sauvín 30g bei -10min (Hopfengabe etwa 10 Minuten nach Kochende bei maximal 80°C oder weniger und 20 Min ziehen lassen)



### 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.