

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 11,9° Plato
- Farbe: 10 EBC (goldgelb)
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Bittere: ca. 34 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 9-11 °C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 4,52 kg

ROHSTOFFE



95% Pilsner Malz = 4,3kg
5% Karamell Extrahell= 0,22kg



39g Nelson Sauvín, 10,9% α
23g Motueka, 8,2% α



Trockenhefe:
2x Lallemand Diamond Lager
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #2206 Bavarian Lager

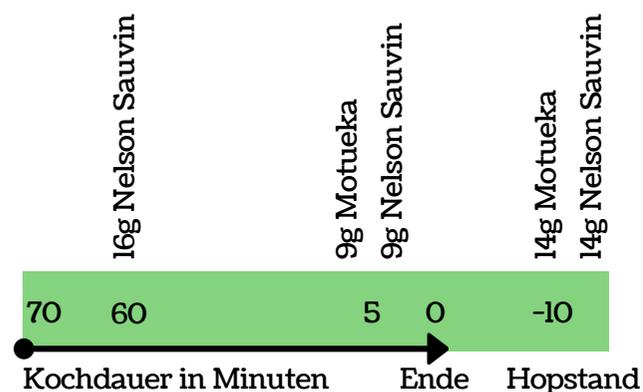
MAISCHPLAN

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
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 16g für 60 min
2. Motueka 9g & Nelson Sauvín 9g für 5 min
3. Hopstand: Motueka 14g und Nelson Sauvín 14g 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.