

# 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: GRAINFATHER 30 LITER

- Stammwürze: ca. 11,9° Plato
- Farbe: 10 EBC (goldgelb)
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Bittere: ca. 34 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 9-11 °C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 5,35 kg

### ROHSTOFFE



95% Pilsner Malz = 5,1kg  
5% Karamell Extrahell= 0,25kg



42g Nelson Sauvín, 10,9% $\alpha$   
25g Motueka, 8,2% $\alpha$



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

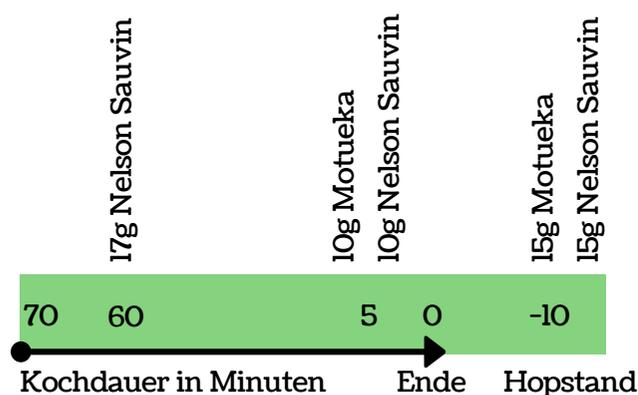
### MAISCHPLAN

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 17g für 60 min
2. Motueka 10g & Nelson Sauvín 10g für 5 min
3. Hopstand: Motueka 15g und Nelson Sauvín 15g 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.