

BRAUREZEPT

NA ZDRAVÍ - TSCHECHISCHES AMBER LAGER

Bernsteinfarbenes Lager mit typisch tschechischem Hopfen und leicht karamelligem Malzkörper. Ursprünglich entstanden aus dem Wiener Lager, das in Tschechien mit dem dort vorkommenden Saazer Hopfen gebraut wurde. Der tschechische Name für dieses Bier ist „polotmavé pivo“ was übersetzt soviel heißt wie „halbdunkles Bier“. Durch das Wiederaufleben kleiner Brauereien stieg die Anzahl der Biere in diesem Bierstil wieder deutlich an.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12,2° Plato
- Farbe: 24 EBC
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Bittere: ca. 20 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 11-13 °C
- Reifezeit 6-8 Wochen
- Gesamtschüttung 4,74 kg

ROHSTOFFE

- 71% Pilsner Malz = 3,4kg
- 19% Münchner Malz = 0,9kg
- 4,5% Karamell Malz Dunkel = 0,22kg
- 4,5% Melanoidin Malz = 0,22kg
- 58g Saazer, 4,5%α
- Trockenhefe:
 - 2x M84 - Bohemian Lager
 - Optional Flüssighefe:
 - 2x Wyeast #2278 Czech Pils

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 62°C
2. Rast bei 63°C für 35 min
3. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 90min
1. Saazer 17g zur Vorderwürze
(Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
 2. Saazer 23g für 15min
 3. Saazer 18g für 5min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 11-13°C Grad Celsius.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.