

# BRAUPAKET OTTO NORMAL - HAUSBIER

Unser "Otto Normal" - Hausbier ist ein Klassiker für das ganze Jahr. Pilsner und Wiener Malz geben dem Hausbier einen angenehm süffigen Körper, während Mühlviertler Tradition das Bier mit einem eleganten Aroma abrundet. Durch die Verwendung des Hefestamms NovaLager von Lallemand kann das Bier nicht nur das ganze Jahr wunderbar getrunken, sondern auch gebraut werden.

## UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 12,0° Plato
- Bittere: ca. 19 IBU
- Farbe: 12 EBC
- Alkohol: ca. 5,0% Vol.

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	25 Liter	19 Liter	20 Liter
Nachguss:	7 Liter	13 Liter	12 Liter
Fertiges Bier ca.:	23 Liter	23 Liter	23 Liter

## ROHSTOFFE



92% Pilsner Malz = 4,80kg  
8% Wiener Malz = 0,4kg



33g Tradition (AT)



1x Lallemand LalBrew®  
NovaLager™

Hopfenmenge kann aufgrund wechselnder Alphawerte leicht variieren!

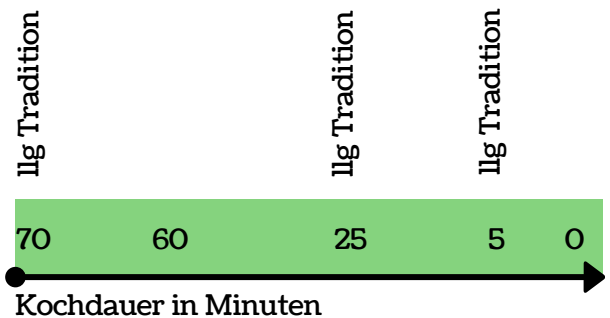
## MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63°C
2. Rast bei 63°C für 40 min
3. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

## HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Tradition 1lg bei 70min
2. Tradition 1lg bei 25min
3. Tradition 1lg bei 5 min



## GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen oder rehydrieren.

Empfohlene Gärtemperatur 12-20°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.