

BRAUREZEPT

MAMMA MIA - ITALIAN PILS

Der erstmals im Jahr 1996 gebraute Bierstil "Italian Pils" ist eine Variante des klassisch deutschen Pils, das zusätzlich mit einer dezenten Kalthopfen-Gabe verfeinert wird. Typisch für den Bierstil sind eine einfache, helle Schüttung und kontinentale Hopfensorten, die nicht nur für einen angenehm herben Abgang, sondern dank des Einsatzes nach Ende der Gärung auch für ein tolles Aroma sorgen.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12,1° Plato
- Farbe: ca. 9 EBC (goldgelb)
- Alkohol: ca. 5,0% Vol.
- Bittere: ca. 31 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 8-12 °C
- Reifezeit 7-9 Wochen
- Gesamt Malzmenge 4,55 kg

ROHSTOFFE



95% Pilsner Malz = 4,30kg
5% CaraPils® = 0,25kg



37g Malling (AT), 9,4%α
53g Aurora (AT), 9,5%α



Trockenhefe:
2x Lallemand Diamond Lager
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #2124 Bohemian Lager

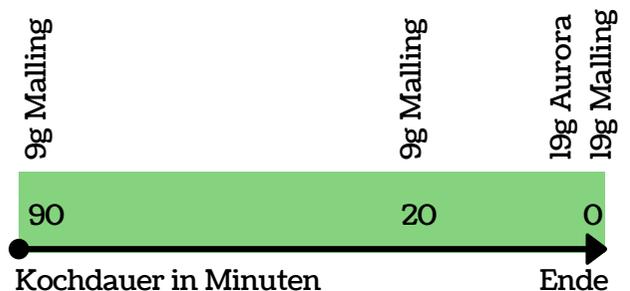
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63°C
2. Rast bei 63°C für 35 min
3. Rast bei 68°C für 10 min
4. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Malling 9g bei 90min (Kochbeginn)
2. Malling 9g bei 20min
3. Malling 19g & Aurora 19g bei 0min (bei Kochende zugeben und max. 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben.
Empfohlene Gärtemperatur 9-12 °C.

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren.
34g Aurora am Ende der Hauptgärung zugeben.
Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.