BRAUPAKET EDMUND - WIENER LAGER

Die Überlieferung sagt, dass Anton Dreher 1841 mit dem Wiener Lager Biergeschichte schrieb. Es war das erste helle untergärige Bier, das je gebraut wurde. Das bernsteinfarbene Wiener Lager war entstanden - in der hellstmöglichen Farbe eines damals in Wien gebrauten Bieres.

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 22 IBU
- Farbe: 19 EBC
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.

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

ROHSTOFFE

80% Wiener Malz = 4,0kg
16% Münchner Malz = 0,8kg
4% Melanoidin = 0,18kg

40g Tettnanger

2x Fermentis Saflager W-34/70

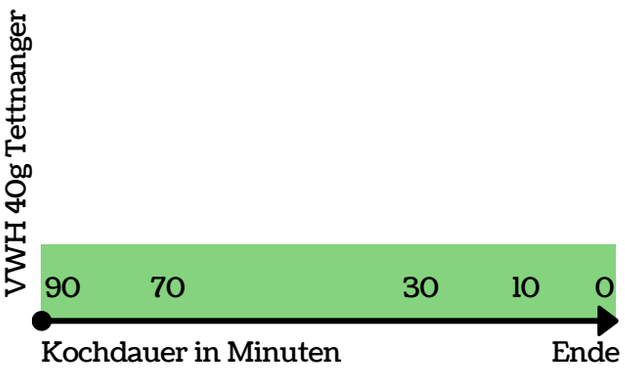
Hopfenmenge kann aufgrund wechselnder Alphawerte leicht variieren!

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63°C
2. Rast bei 63°C für 30 min
3. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min
1. VWH Tettnanger 40g
(VWH = Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 9-12°C.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.