

BRAUPAKET

VIVA LA MEXICO! - MEXICAN LAGER

Wie auch das berühmte mexikanische Original ist unser "Viva La Mexico!"-Mexican Lager ein herrlicher Durstlöcher in der warmen Jahreszeit. Pilsner Malz und Mais geben dem Bier einen leichten, getreidig-kernigen Körper, während die Verwendung von Crystal wunderbare Zitrus-Noten ins Bier bringt, sodass die Limette im Bier nicht mehr nötig ist.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 11,7° Plato
- Bittere: ca. 22 IBU
- Farbe: 9 EBC
- Alkohol: ca. 4,9 % Vol.
- Hauptguss 5l Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 46 Liter
- Gärtemperatur 12-20 °C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamt Malzmenge 9,7kg

ROHSTOFFE



75% Pilsner Malz = 8,2kg
20% Maisflocken = 1,0kg
5% CaraPils = 0,5kg



200g Crystal, 2,5%α



2x Lallemand LalBrew®
NovaLager™

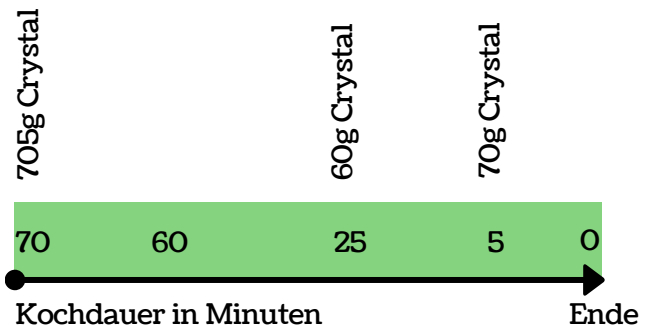
MAISCHPLAN

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. Crystal 70g bei 70min
2. Crystal 60g bei 25min
3. Crystal 70g bei 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 12-20°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.