

BRAUPAKET

SCHICKERIA - OKTOBERFEST MÄRZEN

O'zapft is! Unser Schickeria - Oktoberfest Märzen ist eine Hommage an das Oktoberfestbier vergangener Tage und ist im Vergleich zur aktuellen Variante malzaromatischer und kräftiger im Geschmack - Wiener und Münchner Malz sorgen für einen vollen Körper, ohne zu schwer zu wirken. Tradition als Bitter- und Aromagabe runden dank feiner Hopfenblume und dezenter Bittere schön ab.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 13,5° Plato
- Bittere: ca. 21 IBU
- Farbe: 22 EBC
- Alkohol: ca. 5,8 % Vol.
- Hauptguss 5l Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 46 Liter
- Gärtemperatur 8-15 °C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamt Malzmenge 11,4kg

ROHSTOFFE



60% Münchner Malz = 6,8kg
20% PilsnerMalz = 2,3g
20% Wiener Malz = 2,3kg



100g Hallertauer Tradition, 5,3% α



Hefe:
4x Fermentis SafLager™
W-34/70

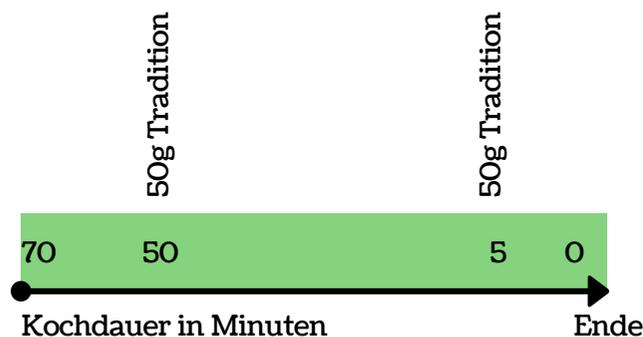
MAISCHPLAN

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. 50g Tradition (DE) bei 50min
2. 50g Tradition (DE) bei 5min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 8-15°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.