

BRAUPAKET

ZWICKT'S MI - ÖSTERREICHISCHES ZWICKL

Als Zwicklbier wird unfiltriertes auch "naturtrüb" genanntes Bier bezeichnet, das frisch nach der Reifung sofort in der Gastronomie angeboten wird und üblicherweise auch nicht in Flaschen gefüllt wird. Das Österreichische Zwickl wird mit viel Weizenmalz eingebraut und etwas kräftiger gehopft als ein Märzen. Unser Rezept beinhaltet 100% österreichische Rohstoffe!

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: 8 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% 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



60% Pilsner Malz = 3,0kg
40% Weizenmalz = 1,9kg



30g Perle (AT), 5,7%α
45g Hersbrucker Spät, 2,7%α



2x Lallemand
Diamond Lager

Hopfenmenge kann aufgrund wechselnder Alphawerte leicht variieren!

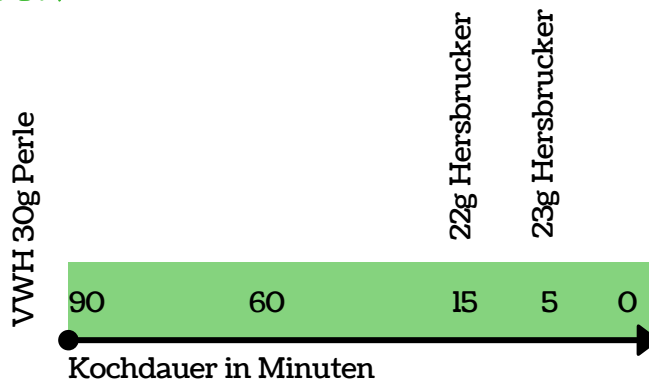
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 30 min
4. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Perle 30g zur Vorderwürze
(Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Hersbrucker Spät 22g bei 15 min
3. Hersbrucker Spät 23g bei 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 10-12°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.