

# BRAUREZEPT

## BARIBAL - TSCHECHISCHES DUNKLES LAGER

Angelehnt an das Tmavý Ležák 13° (dt.: "dunkles Bier") der berühmten Prager Brauerei U Fleků ist unser Baribal ein typischer Vertreter des dunklen Lagerbier-Stils aus Tschechien. Die kräftige Malzaromatik und dezente Süße wird wunderbar von der etwas höheren Bittere ausgeglichen und gibt dem Bier eine ausgesprochen hohe Trinkbarkeit, oder wie man in Tschechien sagt, "Pitelnost".

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 13,0° Plato
- Farbe: ca. 55 EBC
- Alkohol: ca. 5,3 % Vol.
- Bittere: ca. 40 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 10-12°C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 5,5kg

### ROHSTOFFE



50% Pilsner Malz = 2,7kg  
 40% Münchner Malz = 2,2kg  
 9% CaraMüncH II = 0,5kg  
 1% Carafa Spezial II = 0,1kg



15g Magnum (DE), 16,2%α  
 80g Saazer, 2,6%α



Trockenhefe:  
 2x Mangrove Jack's M84  
 Bohemian Lager  
 Optional Flüssighefe:  
 2x Wyeast #2124 Bohemian  
 Lager™

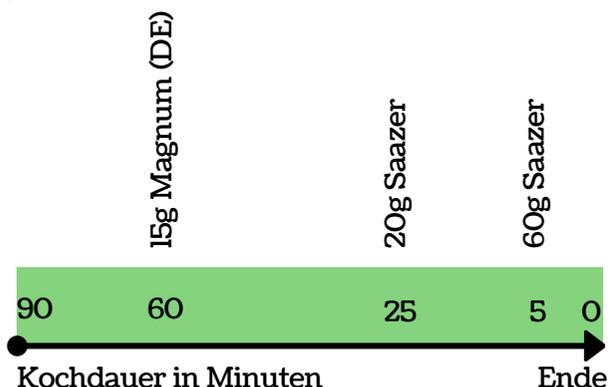
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 64°C
2. Rast bei 63°C für 35 min
3. Rast bei 72°C für 25 min
4. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Magnum (DE) 15g für 60min
2. Saazer 20g für 25min
3. Saazer 60g für 5min



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben.  
 Empfohlene Gärtemperatur 10-12°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.