

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 13,0° Plato
- Farbe: ca. 55 EBC
- Alkohol: ca. 5,3 % Vol.
- Bittere: ca. 40 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 10-12°C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 11,79kg

ROHSTOFFE



50% Pilsner Malz = 5,7kg
 40% Münchner Malz = 4,8kg
 9% CaraMünc II = 1,08kg
 1% Carafa Spezial II = 0,21kg



32g Magnum (DE), 16,2%α
 173g Saazer, 2,6%α



Trockenhefe:
 4x Mangrove Jack's M84
 Bohemian Lager
 Optional Flüssighefe:
 4x Wyeast #2124 Bohemian
 Lager™

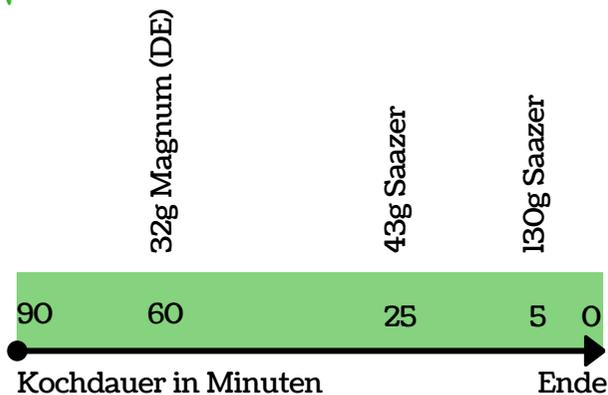
MAISCHPLAN

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) 32g für 60min
2. Saazer 43g für 25min
3. Saazer 130g 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.