

# BRAUREZEPT

## GROSCHEN & SHILLING - SCOTTISH EXPORT

Scottish Export, auch unter "80 Shilling" bekannt, ist ein typischer Vertreter der schottischen Bierkultur. In dunklem Kupfer gehalten zeigt unser "Groschen & Shilling" Aromen von Toffee & Karamell sowie leichte Noten von Dörrobst. Die Restsüße des Bieres wird wunderbar von einer leichten Bittere balanciert und von einer expressiven schottischen Hefe gestützt.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12,0° Plato
- Farbe: 35 EBC
- Alkohol: ca. 4,9% Vol.
- Bittere: ca. 25 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamtschüttung 10,82kg

### ROHSTOFFE



88% Maris Otter Malz = 9,5kg  
 4% Biscuit Malz = 0,44kg  
 4% CaraAroma® = 0,44kg  
 4% Karamell Malz Dunkel = 0,44kg



100g Fuggles, 6,0%α



Trockenhefe:  
 4x GOZDAWA Real Scotland Ale  
 Optional Flüssighefe:  
 2x Wyeast #1084 - Irish Ale

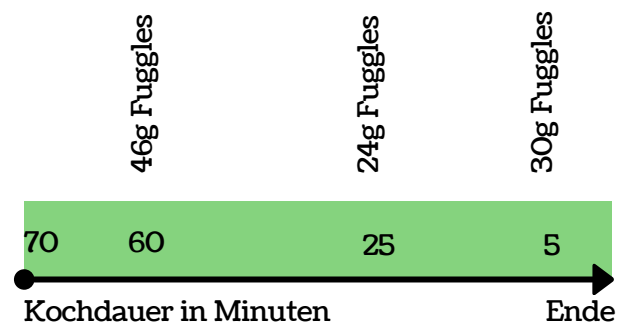
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67 °C
2. Rast bei 67 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Fuggles 46g für 60 min
2. Fuggles 24g für 25 min
3. Fuggles 30g bei 5 min



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-22 °C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.