

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 13,0° Plato
- Farbe: ca. 55 EBC
- Alkohol: ca. 5,3 % Vol.
- Bittere: ca. 40 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 10-12°C
- Reifezeit 6 Wochen
- Gesamtschüttung 4,94kg

ROHSTOFFE



50% Pilsner Malz = 2,4kg
 40% Münchner Malz = 2kg
 9% CaraMünc II = 0,45kg
 1% Carafa Spezial II = 0,09kg



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™

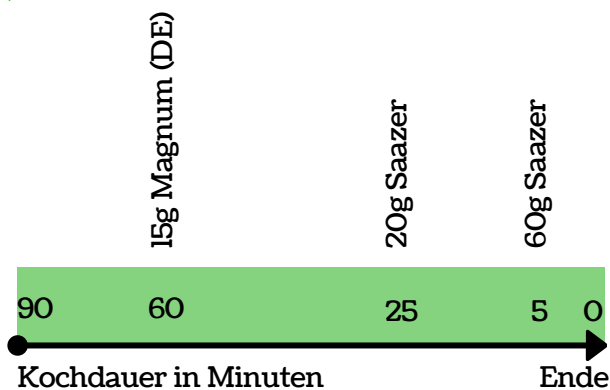
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 64°C
2. Rast bei 64°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.