

BRAUREZEPT


LANDBIER - HOPFIGES HELLES

Landbier ist kein genau definierter Bierstil, sondern vielmehr die häufig im ländlichen Raum genutzte Bezeichnung für das Hausbier von kleineren regionalen Brauereien. Unser Landbierrezept lebt von den süßlichen Malznoten des Carahell® in Kombination mit dem feinen Tettnanger Aromahopfen!


BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Farbe: 12 EBC
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Bittere: ca. 24 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 9-12°C
- Reifezeit 5-7 Wochen
- Gesamtschüttung 5,5 kg

ROHSTOFFE

 91% Pilsner Malz = 5kg
9% CaraHell® = 0,5kg

 15g Northern Brewer, 8,6%α
45g Tettnanger, 4,2%α

 Trockenhefe:
2x Fermentis SafLager W-34/70
Alternativ Flüssighefe:
2x Wyeast #2206 Bavarian Lager

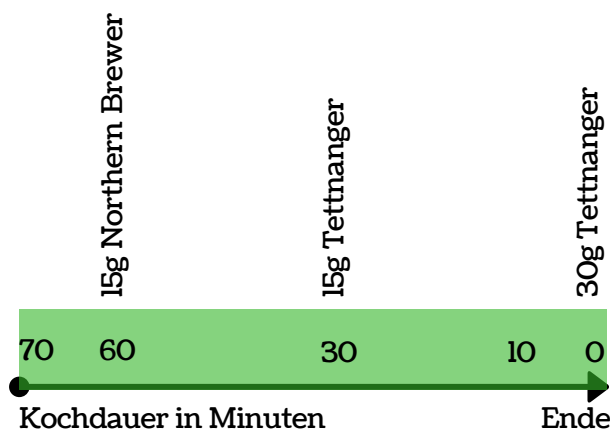
MAISCHPLAN

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

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Northern Brewer 15g bei 60 min
2. Tettnanger 15g bei 30 min
3. Tettnanger 30g bei 0 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe zeitgerecht aktivieren (besser: 2 Tage lang Hefestarter anstellen) und direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 9-12 °C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.