

# BRAUREZEPT

# HIGHLANDER - WEE HEAVY

Unser "Highlander - Wee Heavy" vereint die typisch kräftigen, malzbetonten Nuancen eines klassischen Scotch Ales mit einer intensiven, kastanienbraunen bis tiefroten Farbgebung. Abgerundet durch dezente Fruchtnoten und ein mildes Hopfenaroma, entfaltet dieses kräftige Bier eine Tiefe, die zum langsamen Genießen einlädt.

## BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 17,0° Plato
- Farbe: ca. 35 EBC
- Alkohol: ca. 7,3 % Vol.
- Bittere: ca. 30 IBU
- Hauptguss 23 Liter
- Nachguss 6 Liter
- Fertiges Bier ca. 17 Liter
- Gärtemperatur 16-22°C
- Reifezeit 6-8 Wochen
- Gesamtschüttung 5,7kg

## ROHSTOFFE



84% Maris Otter = 4,8kg  
 9% Biscuit Malt = 0,5kg  
 3,5% CaraMünch II = 0,2kg  
 3,5% Brown Malt = 0,2kg



35g First Gold, 6,8%α



Trockenhefe:  
 2x Fermentis SafAle S-04  
  
 Optional Flüssighefe:  
 2x Wyeast #1084 Irish Ale

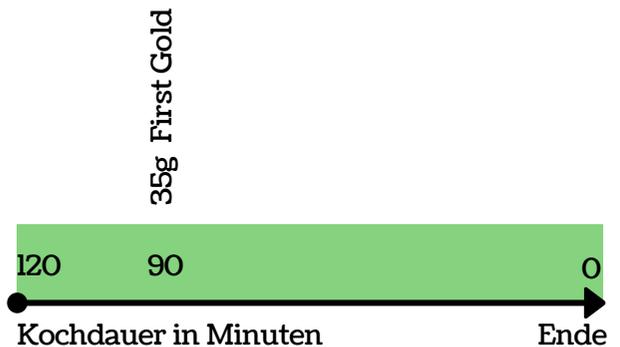
## MAISCHPLAN

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 120min

1. First Gold 35g für 90min



## GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 16-22°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.