

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 17,0° Plato
- Farbe: ca. 35 EBC
- Alkohol: ca. 7,3 % Vol.
- Bittere: ca. 30 IBU
- Hauptguss 53 Liter
- Nachguss 10 Liter
- Fertiges Bier ca. 39 Liter
- Gärtemperatur 16-22°C
- Reifezeit 6-8 Wochen
- Gesamtschüttung 12,54kg

ROHSTOFFE



84% Maris Otter = 10,55kg
 9% Biscuit Malt = 1,11kg
 3,5% CaraMünch II = 0,44kg
 3,5% Brown Malt = 0,44kg



76g First Gold, 6,8%α



Trockenhefe:
 3x Fermentis SafAle S-04

 Optional Flüssighefe:
 3x 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 76g für 90min

76g First Gold



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.