

# BRAUPAKET

## ORIGINAL 1842 – TSCHECHISCHES PILS

Unser "Original 1842" ist ein Pilsner nach klassisch böhmischem Vorbild. Mit Saazer Hopfen und untergäriger Hefe entfaltet es ein feines Spiel aus dezenten Kräuternoten, milder Malzsüße und einer stiltypischen Bittere. Dieses Bier knüpft an die Tradition der tschechischen Braukunst an, die seit 1842 als Maßstab für untergärige Biere weltweit gilt.

### UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Farbe: ca. 9 EBC
- Alkohol: ca. 5% Vol.
- Bittere: ca. 33 BU
- Gärtemperatur 8 - 15°C;  
ideal: 10 - 12°C
- Reifezeit 6-8 Wochen
- Malzmenge 5kg

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	25 Liter	19 Liter	20 Liter
Nachguss:	8 Liter	14 Liter	13 Liter
Fertiges Bier ca. :	23 Liter	23 Liter	23 Liter

### ROHSTOFFE



100% Weyermann  
Böhmisches Tennenmalz = 5kg



100g Saazer, 3,1% α



Hefe:  
3 x GOZDAWA Czech Pils 18

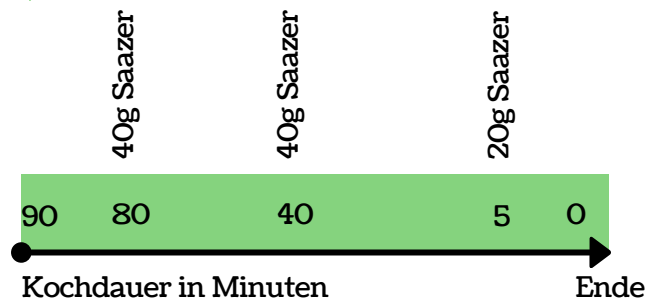
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast bei 57°C für 10 min
3. Rast bei 64°C für 35 min
4. Rast bei 69°C für 15 min
5. Rast bei 72°C für 15 min, wenn Jodnormal weiter zu
6. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. 40g Saazer bei 80min
2. 40g Saazer bei 40 min
3. 20g Saazer bei 5 min



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren.  
Empfohlene Gärtemperatur 10-12°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.