

BRAUREZEPT

GROSCHEN & SHILLING - SCOTTISH EXPORT

Scottish Export, auch unter "80 Shilling" bekannt, ist ein typischer Vertreter der schottischen Bierkultur. In dunklem Kupfer gehalten zeigt unser "Groschen & Shilling" Aromen von Toffee & Karamell sowie leichte Noten von Dörrobst. Die Restsüße des Bieres wird wunderbar von einer leichten Bittere balanciert und von einer expressiven Hefe gestützt.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 12,0° Plato
- Farbe: 35 EBC
- Alkohol: ca. 4,9% Vol.
- Bittere: ca. 25 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 18-22 °C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamtschüttung 5,4l kg

ROHSTOFFE



88% Maris Otter Malz = 4,75kg

4% Biscuit Malz = 0,22kg

4% CaraAroma® = 0,22kg

4% Karamell Malz Dunkel = 0,22kg



50g Fuggles, 6,0%α



Trockenhefe:

1x Lallemand Windsor British Ale

Optional Flüssighefe:

1x 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 70min

1. Fuggles 23g für 60 min
2. Fuggles 12g für 25 min
3. Fuggles 15g bei 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-22 °C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.