

BRAUREZEPT

KUPFERKRONE- FRÄNKISCHES BRAUNBIER

Unser fränkisches Braunbier leuchtet in einem eleganten Bernsteinton und entfaltet in der Nase wie am Gaumen ein frisches Malzaroma mit einer dezenten, harmonisch eingebundenen Hopfennote. Vollmundig mit hoher Drinkability – ein Bier, das nicht nur Liebhaber klassischer Braustile überzeugt.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Farbe: 43 EBC
- Alkohol: ca. 5,4% Vol.
- Bittere: ca. 28 IBU
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 16 Liter
- Ausschlagmenge ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 12-15 °C
- Reifezeit 7-9 Wochen
- Gesamtschüttung 11,4kg

ROHSTOFFE

- 75% Pilsner Malz = 8,4kg
- 21% Wiener Malz = 2,4kg
- 3% CaraMüncH II = 0,4kg
- 1% Carafa II Spezial = 0,2kg
- 26g Hall. Magnum, 13%α
- 110g Hall. Mittelfrüh, 2,7%α

- Trockenhefe:
- 4x Fermentis SafLager S-23
- Optional Flüssighefe:
- 4x Wyeast #2308 Munich Lager

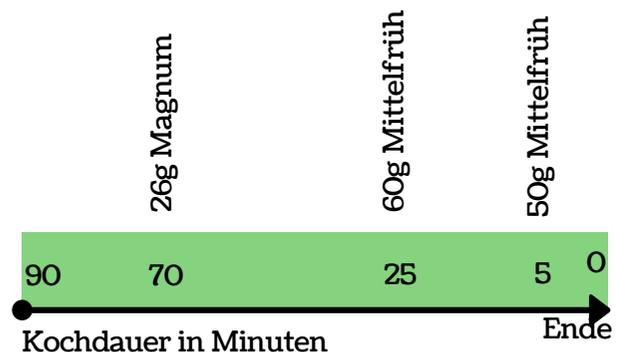
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 64°C
2. Rast bei 63°C für 40min
3. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90 min

1. Magnum 26g bei 70min
2. Mittelfrüh 60g bei 25 min
3. Mittelfrüh 50g bei 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe aufstreuen oder Flüssighefe nach Aktivierung (besser: mit Hefestarter) direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 12-15°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.