

# BRAUREZEPT

## SANS SOUCI – GRISETTE

Sans Souci ist unser sommerliches Gristette – ein leichter, spritziger Farmhouse-Klassiker, auch bekannt als Table Beer oder Petite Saison. Der Styrian Golding Hopfen bringt feine Kräuter- und Blumennoten mit einem Hauch Zitrus ins Glas. Ein Anteil Roggenmalz sorgt für die stiltypische, feinwürzige Note und etwas mehr Tiefe im Geschmack.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 8,5° Plato
- Farbe: 8 EBC
- Alkohol: ca. 3,9% Vol.
- Bittere: ca. 20 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 8 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 26-32 °C
- Reifezeit 3-4 Wochen
- Gesamtschüttung 3,8kg

### ROHSTOFFE

 68% Pilsner Malz = 2,6kg  
16% Weizen Malz = 0,6kg  
16% Roggen Malz = 0,6kg

 65g Styrian Golding 3,2%  $\alpha$



Trockenhefe:  
1x Mangrove Jack's M29  
French Saison

Optional Flüssighefe:  
1x Flüssighefe Wyeast #3787  
Belgian High Gravity

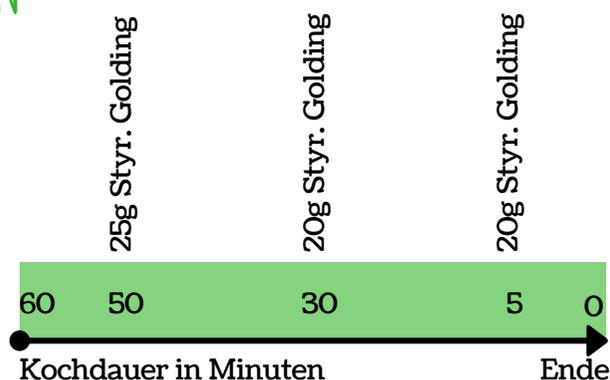
### MAISCHPLAN

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 60 min

1. Styrian Golding 25g bei 50 Minuten
2. Styrian Golding 20g bei 30 Minuten
3. Styrian Golding 20g bei 5 Minuten



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen oder Flüssighefe nach rechtzeitiger Aktivierung hinzugeben.

Empfohlene Gärtemperatur 26-32°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.