

BRAUPAKET SAPHIR - HELLER BOCK


Unser Braupaketbier "Saphir - Heller Bock" präsentiert sich kräftig und goldgelb, mit ausgewogener Malzbasis und feiner Süße. Der Aromahopfen Saphir steuert dezente blumige und zitrusartige Noten bei, die dem Bier eine frische Eleganz verleihen. Vollmundig, klar im Geschmack und mit angenehmer Wärme im Abgang.


UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN


- Stammwürze: ca. 16° Plato
- Farbe: ca. 12 EBC
- Alkohol: ca. 7% Vol.
- Bittere: ca. 26 BU
- Gärtemperatur 9-12°C
- Reifezeit 10-15 Wochen
- Malzmenge 5,9kg

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	23 Liter	19 Liter	20 Liter
Nachguss:	8 Liter	12 Liter	11 Liter
Fertiges Bier ca. :	20 Liter	20 Liter	20 Liter

ROHSTOFFE

 97% Pilsner Malz = 5,7kg
3% CaraPils = 0,2kg

 25g Perle, 6,6%α
50g Saphir, 2,5%α

 Trockenhefe:
3x Lallemand Diamond Lager

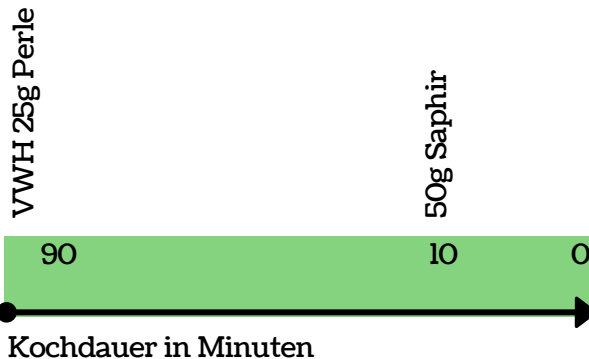
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63°C
2. Rast bei 63°C für 25 min
3. Rast bei 72°C für 35 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. VWH Perle 25g bei 90 min
(VWH=Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Saphir 50g bei 10 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen.
Empfohlene Gärtemperatur 9-12°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.