


DUNKLER PALADINER - MÜNCHNER DUNKEL


Der Dunkle Paladiner ist Teil unserer MashCamp Lieblingsrezepte – eingebracht von Stefan Saupp, inspiriert vom Rollenspielklassiker Gothic. Stilistisch ein Münchner Dunkel: tiefbraun, brotig-malzig, mit einem Hauch Roggen für rustikale Würze. Vollmundig, weich und trocken im Abgang. Ein Bier wie sein Namensgeber – charakterstark, traditionsbewusst und ein bisschen fantastisch.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12°,9 Plato
- Farbe: 6l EBC
- Alkohol: ca. 5,7% Vol.
- Bittere: ca. 20 IBU
- Hauptguss 20Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 9-12 °C
- Reifezeit 5-7 Wochen
- Gesamtschüttung 4,89kg

ROHSTOFFE

 82% Münchner Malz = 4kg
 9% CARAMÜNCH II® = 0,44kg
 7% Roggen Malz = 0,35kg
 2% CARAFA® I = 0,1kg

 46g Hall. Tradition,
 5,2% α



Trockenhefe:
 2x Mangrove Jack's M76
 Bavarian Lager

Optional Flüssighefe:
 2x Flüssighefe Wyeast #2124
 Bohemian Lager™

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast bei 57°C für 10 min
3. Rast bei 64°C für 40min
4. Rast bei 72°C für 20min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60 min

1. VWH: Hall. Tradition 23g
 (VWH = Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Hall. Tradition 23g bei 10 Minuten



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen oder Flüssighefe nach rechtzeitiger Aktivierung hinzugeben. Empfohlene Gärtemperatur 9-12°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.