

RYE ME A RIVER - AMBER ROGGEN LAGER

„Rye me a River“ ist ein untergäriges Roggenbier. Rötlich-bernsteinfarben, mit ausgeprägter Malzigkeit zeigt es neben der typischen Roggenwürzigkeit auch dezente Karamell- und Toastaromen. Diese sorgen für Tiefe, der Abgang bleibt trocken und ausgewogen. Ein eigenständiges Lager mit Charakter, das zeigt, wie prägend Roggen in der Schüttung sein kann.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 13° Plato
- Farbe: 36 EBC
- Alkohol: ca. 5,7% Vol.
- Bittere: ca. 28 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 16 Liter
- Fertiges Bier ca. 48 Liter
- Gärtemperatur 13-17 °C
- Reifezeit 4-8 Wochen
- Gesamtschüttung 11,4kg

ROHSTOFFE



62% Wiener Malz = 7kg
 30% Roggen Malz = 3,4kg
 5% CARAMÜNCH II® = 0,6kg
 3% CaraAroma® = 0,4kg



108g Northern Brewer, 7,2% α



Trockenhefe:
 4x Lallemand LalBrew®
 Novalager™

Optional Flüssighefe:
 4x Flüssighefe Wyeast #2124
 Bohemian Lager™

Sonderzutat (optional): Reisspelzen (ca. 600g)

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67°C
2. Rast bei 67°C für 60 min
3. Abmaischen 78°C für 1 min

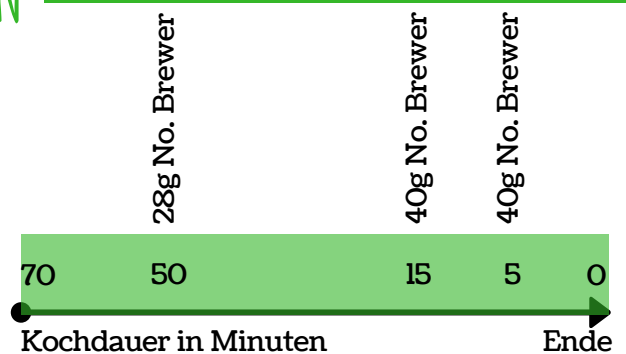
Hinweis:

Der hohe Roggenanteil kann zu einer sehr zähflüssigen Maische führen und Probleme beim Läutern verursachen! Wir empfehlen die Verwendung von Reisspelzen beim Einmaischen & und viel Geduld!

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70 min

1. Northern Brewer 28g bei 50 Minuten
2. Northern Brewer 40g bei 15 Minuten
3. Northern Brewer 40g bei 5 Minuten



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen oder Flüssighefe nach rechtzeitiger Aktivierung hinzugeben. Empfohlene Gärtemperatur 13-17°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.