

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 13° Plato
- Farbe: 36 EBC
- Alkohol: ca. 5,7% Vol.
- Bittere: ca. 28 IBU
- Hauptguss 18 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 13-17 °C
- Reifezeit 4-8 Wochen
- Gesamtschüttung 4,94kg

ROHSTOFFE

62% Wiener Malz = 3kg
 30% Roggen Malz = 1,5kg
 5% CARAMÜNCH II® = 0,26kg
 3% CaraAroma® = 0,18kg

 54g Northern Brewer,
 7,2% α



Trockenhefe:
 2x Lallemand LalBrew®
 Novalager™

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

Sonderzutat (optional): Reisspelzen (ca. 300g)

MAISCHPLAN

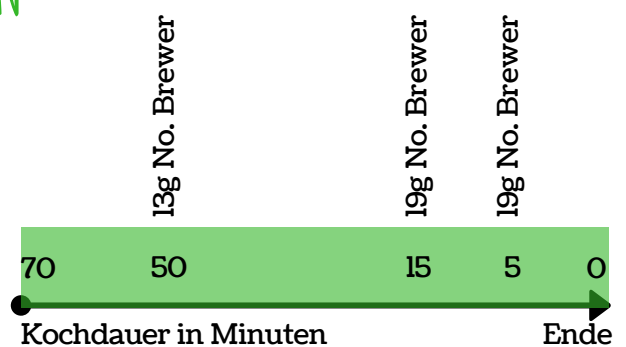
1. Einmaischen bei 67°C
2. Rast bei 67°C für 60 min
3. Abmaischen 78°C für 1 min

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 13g bei 50 Minuten
2. Northern Brewer 19g bei 15 Minuten
3. Northern Brewer 19g 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.