

ITALIAN STALLJEN - PSEUDO LAGER

Unser Italian Stalljen ist ein Rezept für alle, die ein Italian-Pils-inspiriertes Bier auch ohne klassische Lagergärung brauen möchten. Eine schlanke, helle Malzbasis trifft auf einen angenehm herben Abgang: Mandarinina Bavaria und Hersbrucker Spät bringen eine dezente, frisch-hopfige Aromatik ins Glas. Stalljen Kveik macht den Sud auch im Sommer ohne aktive Temperaturkontrolle gut umsetzbar – für ein pilsnahes, hopfenfeines Pseudo Lager mit eigenem Charakter.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Farbe: ca. 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,0% Vol.
- Bittere: ca. 27 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 18-35 °C
- Reifezeit 4-8 Wochen
- Gesamt Malzmenge 4,5kg

ROHSTOFFE



90% Pilsner Malz = 4,1kg
10% Wiener Malz® = 0,40kg



36g Hersbruck. Spät., 7,2%α
36g Mand. Bavaria, 9,5%α



Trockenhefe:
1-2 x Kveik Yeastery K.22 Stalljen
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #2124 Bohemian Lager

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 65°C
2. Rast bei 65°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Hersb. Spät 18 bei 60min
2. Hersb. Spät 18g & Mand. Bavaria 18g bei 0min (bei Kochende zugeben und max. 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



GÄRFÜHRUNG & HOPFENSTOPFEN

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe direkt auf die Würze streuen oder Flüssighefe nach rechtzeitiger Aktivierung zugeben. Eine Gärtemperatur zwischen 18–35 °C ist mit Kveik möglich; je kühler vergoren wird, desto neutraler bleibt das Hefe-Aromaprofil. (unter 20°C: 2 Packungen Hefe verwenden)

Für die Kalthopfung empfehlen wir Hopfensäckchen, um Hopfentrub zu minimieren. 18 g Mandarinina Bavaria am Ende der Hauptgärung zugeben. Nach weiteren 3–5 Tagen kann abgefüllt werden, sobald der Restextrakt konstant ist.

