

BRAUREZEPT

DARK SIESTA - MEXICAN DARK LAGER

Unser MashCamp Rezept Dark Siesta orientiert sich an dunklen Lagerbieren, wie sie sich auch in Mexiko aus europäischen Brautraditionen entwickelt haben. Malzig, weich und mit feinen Karamell- und Röstnoten bleibt es trotzdem angenehm schlank und süffig – genau die richtige Mischung aus dunklem Malzcharakter und unkomplizierter Trinkbarkeit.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 12,5° Plato
- Farbe: 50 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Bittere: ca. 25 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 9-14 °C
- Reifezeit 5-9 Wochen
- Gesamtschüttung 5,65kg

ROHSTOFFE

50% Münchner Malz = 2,8kg

26% Pilsner Malz = 1,5kg

18% Maisflocken = 1kg

4% CARAMÜNCH® Typ 2 = 0,25kg

2% CARAFA® SPEZIAL Typ 2 = 0,1kg



65g Hallertauer
Mittelfrüh 4,2%α



Trockenhefe:

2x WHC Lab Cerveza Campeón:
Mexican Lager

Optional Flüssighefe:

2x Wyeast #2308 Munich Lager

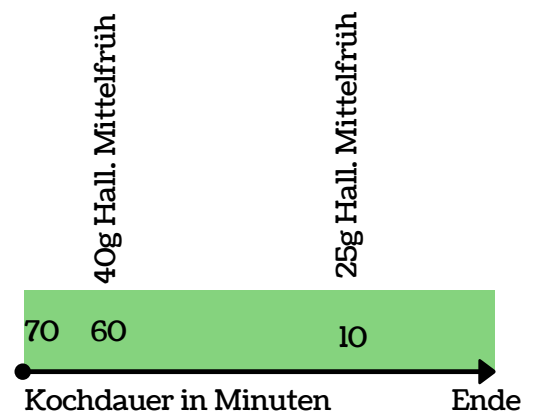
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 66 °C
2. Rast bei 66 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Hall. Mittelfrüh 40g für 60 min
2. Hall. Mittelfrüh 25g für 10 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 9-14 °C.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.