

BRAUPAKET

ERNTEDANK - HERBSTBIER

Unser ERNTEDANK – HERBSTBIER ist ein malzbetontes Amber Ale für die kühleren Tage des Jahres. Pale Ale- und Biscuitmalz sorgen für einen kernigen, brotigen Charakter, ergänzt von feinen Röst- und Trockenfruchtnoten. Eine ausgewogene Bittere und der angenehm trockene Ausklang machen daraus ein vollmundiges, aber gut trinkbares Herbstbier.

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

• Stammwürze: ca. 14° Plato				
• Farbe: ca. 30 EBC		Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
• Alkohol: ca. 6% Vol.				
• Bittere: ca. 26 IBU	Hauptguss:	24 Liter	17 Liter	20 Liter
• Gärtemperatur 15-20°C	Nachguss:	8 Liter	15 Liter	12 Liter
• Reifezeit 4-6 Wochen				
• Malzmenge 5,5kg	Ausschlagwürze:	23 Liter	23 Liter	23 Liter

ROHSTOFFE

 71% Pale Ale Malz = 3,9kg 11% Biscuit Malz = 0,6kg 9% CARARED® = 0,5kg 9% CARAMÜNCH II® = 0,5kg	 25g Mandarina Bavaria , 9,5g - Hopfenmenge kann aufgrund wechselnder Alphawerte leicht variieren!	 - Trockenhefe: 2 x WHC Lab Blitz Lager: Kölsch & Fast Lager Yeast
---	--	--

MAISCHPLAN

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

HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 70min
1. Mandarina Bavaria 25g bei 60 Minuten



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 15-20°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.