

VIVA LA MEXICO! - MEXICAN LAGER

Wie auch das berühmte mexikanische Original ist unser "Viva La Mexico!"-Mexican Lager ein herrlicher Durstlöcher in der warmen Jahreszeit. Pilsner Malz und Mais geben dem Bier einen leichten, getreidig-kernigen Körper, während die Verwendung von Crystal wunderbare Zitrus-Noten ins Bier bringt, sodass die Limette im Bier nicht mehr nötig ist.

UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 11,7° Plato
- Farbe: ca. 9 EBC
- Alkohol: ca. 4,9% Vol.
- Bittere: ca. 22 IBU
- Gärtemperatur 10-14 °C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Malzmenge 4,85kg

	Speidel BM 20	Grainfather/ Brew Monk	Einkocher
Hauptguss:	25 Liter	18 Liter	20 Liter
Nachguss:	7 Liter	14 Liter	12 Liter
Ausschlagmenge:	23 Liter	23 Liter	23 Liter

ROHSTOFFE

- 

85% Pilsner Malz = 4,1kg
10% Maisflocken = 0,5kg
5% CaraPils® = 0,25kg
- 

100g Crystal, 2,5%α
- 

Hefe:
2x WHC Lab Cerveza
Campeón: Mexican Lager

Hopfenmenge kann aufgrund wechselnder Alphawerte leicht variieren!

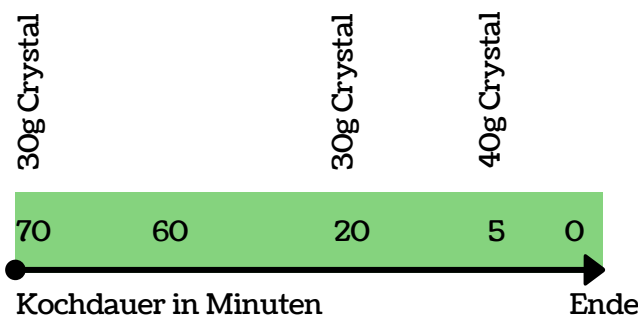
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63°C
2. Rast bei 63°C für 40 min
3. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Crystal 30g bei 70min
2. Crystal 30g bei 20min
3. Crystal 40g bei 5 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren. Empfohlene Gärtemperatur 12-20°C. Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.