



## Malzmischung „Bavarian Ale 20 l“

Hauptguss 15 Liter

Nachguss 13,5 Liter

### Maische-Plan:

Hauptguss auf 65 °C erhitzen und einmaischen

Temperatur auf 67 °C erhöhen >>> 60 min Rast

Temperatur auf 78 °C erhöhen >>> 10 min Rast

>>>Abläutern / Nachguss 80-82°C – Hinweis: der Nachguss sollte ca. eine  $\frac{3}{4}$  h vor dem Abläutern erhitzt werden

### Koch-Plan:

60 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe (Hopfen 1) nach 10 min Kochzeit

2. Hopfengabe (Hopfen 2) nach Ende Kochzeit wird der Bierwürze auf unter 80°C runtergekühlt/ auskühlen lassen, dann erst wird die 2. Hopfengabe hinzugefügt und gewhirlpoolt (kräftig umrühren, Deckel drauf) und mindestens 30 min ruhen lassen. Sud kann dann von oben mit Silikonschlauch abgezogen und durch ein Filter/ Baumwolltuch ausgeschlagen werden. Hefe kann bereits rehydriert werden.

Im Anschluss sollte die Würze mittels Kühler auf 18 °C gekühlt werden. Mit rehydrierter Trocken-Hefe anstellen und eventuell belüften für schnellen Gärstart. Nach Gärungsende abfüllen und mit ca. 6g Zucker oder 8g

Trockenmalz pro Liter Karbonisieren oder entsprechend mit Speise (8-9% vom Gesamtsud) karbonisieren.

**PROST!**