

Malzmischung „Brown Ale“ 20 und 40 Liter

Stammwürze 13°P >>> Restextrakt 3,2°P

Alkohol ca. 5,1% Vol.

IBU 34 (Hopfenbittere)

Zutaten:

	20 Liter	40 Liter
Malz:	2,6kg Pilsner + 0,8kg Caramünch® III + 0,6kg Carared® + 0,1kg Carafa®2Spezial	5,2kg Pilsner + 1,6kg Caramünch® III + 1,2kg Carared® + 0,2kg Carafa®2Spezial
Hopfen:	Cascade	
Hefe:	10g Mangrove Jack's US West Coast M44	2x 10g Mangrove Jack's US West Coast M44

optimale Gärtemperatur zw. 18-20°C

<p>23 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 22 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt- und Nachguss abgemessen werden. HG: 16 Liter / NG: 13 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>	<p>46 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 44 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt- und Nachguss abgemessen werden. HG: 29 Liter / NG: 25 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>
--	--

Maische-Plan:

Einmaischen bei 67°C >>> Rast für 25 min

Temperatur auf 72 °C erhöhen >>> 20 min Rast

Temperatur auf 76° C erhöhen >>> 10 min Rast

>>> Abläutern / Nachguss 76°C – der Nachguss sollte ca. eine ¼ h vor dem Abläutern erhitzt werden

Koch-Plan:

60 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe (Hopfen 1) 55 min kochen
2. Hopfengabe (Hopfen 2) 20 min kochen
3. Hopfengabe (Hopfen 3) in den Whirlpool geben.

Nach 60 min Kocher ausschalten und whirlpools (kräftig umrühren, Deckel drauf) und 20-30 min ruhen lassen.

Wenn möglich die Würze von oben mit Silikonschlauch abziehen und durch ein Baumwolltuch oder Filterbeutel ausschlagen und die Würze anschließend auf Gärtemperatur (18-20°C) abkühlen und mit Hefe anstellen (bei Gebrauch Flüssighefe entsprechend separater Anleitung verfahren!) Nach Gärungsende abfüllen und mit 6g Zucker/Trockenmalz pro Liter karbonisieren oder entsprechend mit Speise (ca. 8% vom Gesamtsud) karbonisieren. –PROST!