

## Malzmischung „Roggen-Koelsch 20 l“

***Hinweis:** Flüssighefe entsprechend separater Anleitung 1-3 Tage vor dem Brautag aktivieren!*

Hauptguss 15 Liter

Nachguss 13 Liter

### Maische-Plan:

Hauptguss auf 37 °C erhitzen und einmaischen 30 min Rast

Temperatur auf 66 °C erhöhen >>> 30 min Rast

Temperatur auf 70 °C erhöhen >>> 15 min Rast

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

>>>Abläutern / Nachguss 78°C – der Nachguss sollte ca. eine  $\frac{3}{4}$  h vor dem Abläutern erhitzt werden

### Koch-Plan:

70 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe (Hopfen 1) nach 10 min Kochzeit
2. Hopfengabe (Hopfen 2) nach 60 min Kochzeit

Nach 70 min Kocher ausschalten und whirlpoolen (kräftig umrühren, Deckel drauf) und 20 min ruhen lassen. Wenn möglich die Würze von oben mit Silikonschlauch abziehen und durch ein Baumwolltuch oder Filterbeutel ausschlagen und die Würze anschließend auf 21-23 °C abkühlen. Mit vorbereiteter Flüssighefe anstellen. Nach dem Gärstart (Schaumkrone) kann weiter runtergekühlt werden, bis gewünschte Gärtemperatur (14-20°C)erreicht ist. Nach Gärungsende abfüllen und mit ca. 8g Zucker/Trockenmalz pro Liter karbonisieren oder entsprechend mit Speise (8-9% vom Gesamtsud) karbonisieren.

**PROST!**