

Malzmischung "Amerikanisches PremiumLager" 20 und 40Liter

Stammwürze ca. 12°P >>> Alkohol ca. 4,8% Vol. Restextrakt 2,25°P IBU 20 (Hopfenbittere)

Zutaten:

20 Liter 40 Liter

	· · · · ·	
Malz	3kg Premium Pilsner + 0,2kg Rauchmalz + 0,2kg Carapils® +	6kg Premium Pilsner + 0,4kg Rauchmalz + 0,4kg Carapils® + 0,16kg Sauermalz
	0,08kg Sauermalz	
Hopfen	Hallertauer Mittelfrüh	
Hefe	11,5 g Fermentis Safale S-189	2x 11,5 g Fermentis Safale S-189
Zusatz	500g Reisflocken	1kg Reisflocken

optimale Gärtemperatur zw. 10-14°C

23 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse	46 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
bei Malzrohrsystemen.	bei Malzrohrsystemen.
Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern	Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern
der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt	der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt
wird bis wieder ca. 22 Liter Würze vorhanden	wird bis wieder ca. 44 Liter Würze vorhanden
sind. Bei Systemen mit Rührwerk können	sind. Bei Systemen mit Rührwerk können
folgende Mengen bei Haupt-und Nachguss	folgende Mengen bei Haupt-und Nachguss
abgemessen werden.	abgemessen werden.
HG: 16 Liter / NG: 14 Liter	HG: 30 Liter / NG: 24 Liter
Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage	Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage
leicht variieren.	leicht variieren.

Maische-Plan:

Hauptguss auf 50 °C erhitzen und einmaischen >>> 15 min Rast Temperatur auf 65 °C erhöhen >>> 20 min Rast Temperatur auf 72 °C erhöhen >>> 20 min Rast Temperatur auf 76° C erhöhen >>> 10 min Rast

>>>Abläutern / Nachguss 78°C – der Nachguss sollte ca. eine ¾ h vor dem Abläutern erhitzt werden

Koch-Plan:

90 min Kochen der Bierwürze

- 1. Hopfengabe (Hopfen 1) nach 30 min Kochzeit
- 2. Hopfengabe (Hopfen 2) nach 90 min Kochzeit (also mit Ende der Kochzeit)

Nach 90 min Kocher ausschalten und whirlpoolen (kräftig umrühren, Deckel drauf) und 20 min ruhen lassen.

Dann kann ausgeschlagen werden und die Würze auf 18 °C gekühlt werden. Mit Hefe anstellen und weiter runterkühlen, bis gewünschte Gärtemperatur (12-14°C)erreicht ist.

Wenn Gärung fast beendet ist, Diacethylrast einlegen, indem die Temperatur auf 18-20°C für 2-3 Tage angehoben wird. Nach Gärungsende abfüllen und mit ca. 7g Zucker/Trockenmalz pro Liter Karbonisieren oder entsprechend mit Speise (6% vom Gesamtsud) karbonisieren. -PROST