



## Malzmischung „Kellerbier 20 l“

Hauptguss 16 Liter

Nachguss 14Liter

### Maische-Plan:

Hauptguss auf 50 °C erhitzen und einmaischen >>> 30 min Rast

Temperatur auf 64 °C erhöhen >>> 15 min Rast

Temperatur auf 69 °C erhöhen >>> 15 min Rast

Temperatur auf 76°C erhöhen >>>Abläutern

Nachguss 78-80°C – Hinweis: der Nachguss sollte ca. eine  $\frac{3}{4}$  h vor dem Abläutern erhitzt werden

### Koch-Plan:

90 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe (Hopfen 1) zu Beginn der Kochzeit zugeben

2. Hopfengabe (Hopfen 2) nach 30 min Kochzeit zugeben

3. Hopfengabe (Hopfen 3) nach Ende der Kochzeit der Bierwürze zugeben dann kräftig umrühren und Deckel drauf (Whirlpool-effekt) und 30 min ruhen lassen.

Im Anschluss kann der Sud von oben mit Silikonschlauch abgezogen und durch ein Filter/ Baumwolltuch ausgeschlagen werden. Hefe kann bereits rehydriert werden. Dann sollte die Würze mittels Kühler auf 18-20°C gekühlt werden. Mit rehydrierter Trocken-Hefe anstellen und eventuell belüften für schnellen Gärstart. Nach dem Gärstart weiter runterkühlen auf ca. 12-14°C. Kurz vor dem

Gärungsende Diacetyl-Rast einlegen für 2-3 Tage bei 18°-20°C. Nach Gärungsende abfüllen und mit ca. 5g Zucker oder 6,5g Trockenmalz pro Liter karbonisieren oder entsprechend mit Speise (6-7% vom Gesamtsud) karbonisieren.

**PROST!**