

Malzmischung „Böhmisches Pilsner“ 20 und 40 Liter

Hinweis(optional): Flüssighefe entsprechend separater Anleitung 1-3 Tage vor dem Brautag aktivieren!

Stammwürze ca. 12,75°P >>> Alkohol ca. 5,3% Vol.

Restextrakt 2,75°P

IBU 34 (Hopfenbittere)

Zutaten:

	20 Liter	40 Liter
Malz:	2,1kg Böhmisches Tennenmalz + 1,5kg Pilsner + 0,12kg CaraBohemian® + 0,11kg Sauermalz	4,2kg Böhmisches Tennenmalz + 3kg Pilsner + 0,24kg CaraBohemian® + 0,22kg Sauermalz
Hopfen:	SAAZ	
Hefe:	10g Gozdawa CzechPils oder Wyeast Flüssighefe CzechPils	2x 10g Gozdawa CzechPils oder 2x Wyeast Flüssighefe CzechPils

optimale Gärtemperatur zw. 10-14°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: 14 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: 30 Liter / NG: 22 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>
--	--

Maische-Plan:

Hauptguss auf 38 °C erhitzen und einmaischen >>> 30min Rast

Temperatur auf 62 °C erhöhen >>> 20 min Rast

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

Temperatur auf 78° 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) zu Kochbeginn dazugeben
2. Hopfengabe (Hopfen 2) nach 30 min Kochzeit zugeben
3. Hopfengabe (Hopfen 3) nach 70 min Kochzeit hinzufügen.

Nach 90 min Kocher ausschalten und whirlpools (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 Gärtemperatur abkühlen und mit Hefe anstellen (bei Gebrauch Flüssighefe entsprechend separater Anleitung verfahren!) Nach Gärungsende abfüllen und mit ca. 6g Zucker/Trockenmalz pro Liter Karbonisieren oder entsprechend mit Speise (6% Gesamtsud) karbonisieren.
PROST!