



BRAUEN.de

Bier selber brauen

Malzmischung Märzen „Oktoberfest 20 l“

Hauptguss 16 Liter

Nachguss 14Liter

Maische-Plan:

Hauptguss auf 32 °C erhitzen und einmaischen >>> 30 min Rast

Temperatur auf 64 °C erhöhen >>> 20 min Rast

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

Temperatur auf 78°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) nach 30 min Kochzeit zugeben

2. Hopfengabe (Hopfen 3) nach 85 min Kochzeit der Bierwürze zugeben

Nach Kochende empfiehlt sich der Whirpool also kräftig umrühren und Deckel drauf und mind 20 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 Diacethyl-Rast einlegen für 2-3 Tage bei 18°-20°C. Nach Gärungsende abfüllen und mit ca. 6,5g Zucker oder 9g Trockenmalz pro Liter karbonisieren oder entsprechend mit Speise (6-7% vom Gesamtsud) karbonisieren.

PROST!