



Malzmischung „Klosterbier 20 Liter“

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

Hauptguss 16 Liter

Nachguss 13 Liter

Maische-Plan:

Einmaischen bei 63°C >>> Temperatur kontrollieren und 1. Rast bei 63°C einlegen für >>> 40 min

Temperatur auf 72 °C erhöhen >>> 40 min Rast

Temperatur auf 78° C erhöhen >>> 20 min Rast

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

Koch-Plan:

75 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe (Hopfen 1) zu Beginn des Kochvorgangs dazugeben
2. Hopfengabe (Hopfen 2) nach 10 min Kochzeit zugeben
3. Hopfengabe (Hopfen 3) nach 70 min Kochzeit hinzufügen.

Nach 75 min Kocher ausschalten und whirlpoolen (kräftig umrühren, Deckel drauf) und 20-30 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 (18-20°C)

abkühlen und mit Hefe anstellen (bei Gebrauch Flüssighefe entsprechend separater Anleitung verfahren!) Nach Gärungsende abfüllen und mit 6g Zucker/Trockenmalz pro Liter karbonisieren oder entsprechend mit Speise (ca. 8% vom Gesamtsud) karbonisieren.

PROST!