



Malzmischung „Amerikanisches Premium Lager 20 l“

Hauptguss 16 Liter

Nachguss 14 Liter

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 $\frac{3}{4}$ 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, Diacetylrast 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!