



Malzmischung „Böhmisches Dunkles 20 Liter“

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

Hauptguss 17 Liter

Nachguss 14 Liter

Maische-Plan:

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

Temperatur auf 52 °C erhöhen >>> 30 min Rast

Temperatur auf 64 °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 ¼ h vor dem Abläutern erhitzt werden

Koch-Plan:

120 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe (Hopfen 1) nach 30 min Kochzeit in die Würze geben
2. Hopfengabe (Hopfen 2) nach 115 min Kochzeit zugeben

Nach 120 min Kocher ausschalten und whirlpoolen (kräftig umrühren, Deckel drauf) und mind. 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 abkühlen und mit

Hefe anstellen (bei Gebrauch Flüssighefe entsprechend separater Anleitung verfahren!) Nach Gärungsende abfüllen und mit ca. 6,5 g Zucker oder 7,5 g Trockenmalz pro Liter karbonisieren oder entsprechend mit Speise (6% vom Gesamtsud) karbonisieren.

PROST!