

Malzmischung „Klosterbier“

Art.Nr. HU-1001

Inhalt:

- Münchner Malz, Wiener Malz, Farbmalz
- Aromahopfen Hallertauer Perle (Pellets)
- Trockenhefe SAFALE S-04

Brauwasser:

- Hauptguss = 18 Liter
- Nachguss = ca. 23 Liter

Hinweis für Brauanlagen:

Bitte beachten Sie die Hinweise des Herstellers bzgl. der Wassermenge und des Maischevorgangs. Ggf. müssen Sie von diesem Rezept abweichen.

Maischen:

Hauptguss auf ca. 38°C aufheizen und dann einmaischen

Aufheizen auf ca. 50°C 40 Minuten rasten.

Aufheizen auf ca. 64°C 30 Minuten rasten.

Aufheizen auf ca. 72°C 30 Minuten rasten.

Das Farbmalz 10 Minuten vor dem Abmaischen zugeben!

Abmaischen bei 78°C.

Würzekochen:

Die Würze sollte 90 Minuten kochen.

Hopfengabe:

- 2/3 des Hopfens zur Vorderwürze
- 1/3 des Hopfens nach 75 Minuten Kochzeit

Die Stammwürze sollte ca. 12°P betragen. Ergibt ca. 30 Liter.

Hefegabe:

Die Hinweise zum Anstellen der Hefe entnehmen Sie bitte der beiliegenden Hefeanleitung.