

Malzmischung „Pils“

HU-1004

Inhalt:

- Pilsner Malz
- Tettnanger Aromahopfen (Pellets)
- Northern Brewer Bitterhopfen (Pellets)
- Trockenhefe Fermentis Saflager S-23

Brauwasser:

- Hauptguss = 18 Liter
- Nachguss = 16 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:

Einmaischen bei 40°C

Aufheizen auf ca. 52°C 20 Minuten rasten.

Aufheizen auf ca. 63°C 30 Minuten rasten.

Aufheizen auf ca. 72°C 30 Minuten rasten.

Abmaischen bei 78°C.

Würzekochen

Die Würze sollte 90 Minuten kochen.

Hopfengabe:

- 100% des Northern Brewer nach Kochbeginn
- 60% des Tettnanger 45 Minuten mitkochen
- 40% des Tettnanger 10 Minuten mitkochen

Die Stammwürze sollte ca. 11°P betragen. Ergibt ca. 30 Liter.

Hefegabe:

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