

Malzmischung „Klosterbier“

Art.Nr. M-2002

Inhalt:

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

Brauwasser:

- Hauptguss = 13,5 Liter
- Nachguss = ca. 18 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. 13°P betragen.
Ergibt ca. 23 Liter.

Hefegabe:

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

Vertrieb:

Hopfen und mehr – Christian Herkommer,
Rudenweiler 16, 88069 Tettang
www.hobbybrauerversand.de
Email: info@hopfen-und-mehr.de
Tel.: 07543/9679050
Fax: 07543/9679055

Hopfen und mehr
www.hobbybrauerversand.de