

» Braurezept »BBB Brombeerbier« für den Braumeister 200 Liter

ZUBEREITUNG

Maischeschema

1	60 °C	Einmaischen
2	63 °C	10 min
3	72 °C	40 min
4	78 °C	10 min
5	Kochen	80 min

Hopfungabe

150 g Hallertauer	70 min vor Ende
230 g Hallertauer	10 min vor Ende
4,0 kg Brombeeren	5 min vor Ende

Stammwürze

12 °P bei 210 Liter

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C
7,0 kg Brombeeren bei Gärbeginn

Reifung

2–3 Tage bei Raumtemperatur,
danach 4–5 Wochen im Kühlschrank bei 5 °C

ZUTATEN

230 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
38,0 kg	Pilsner Malz
3,0 kg	Weizenmalz
11,0 kg	Brombeeren frisch
380 g	Hopfen Hallertauer (8 % Alpha)
2 Pkg	Hefe WB 06

BEWERTUNG

Meine Notizen

Meine Bewertung



Werden Sie Teil unserer Brau-Community www.myspeidel.com und entdecken Sie viele weitere Rezepte. Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!