

» Braurezept »BBB Brombeerbier« für den Braumeister 20 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

15 g Hallertauer	70 min vor Ende
23 g Hallertauer	10 min vor Ende
400 g Brombeeren	5 min vor Ende

Stammwürze

12 °P bei 21 Liter

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C
700 g Brombeeren bei Gärbeginn

Reifung

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

ZUTATEN

23 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
4,2 kg	Pilsner Malz
0,3 kg	Weizenmalz
1,1 kg	Brombeeren frisch
38 g	Hopfen Hallertauer (8 % Alpha)
1 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!