

# » Braurezept »BBB Brombeerbier« für den Braumeister 500 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

380 g Hallertauer	70 min vor Ende
580 g Hallertauer	10 min vor Ende
10,0 kg Brombeeren	5 min vor Ende

### Stammwürze

12 °P bei 520 Liter

### Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C  
17,0 kg Brombeeren bei Gärbeginn

### Reifung

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

## ZUTATEN

550 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
95,0 kg	Pilsner Malz
5,0 kg	Weizenmalz
27,0 kg	Brombeeren frisch
960 g	Hopfen Hallertauer (8 % Alpha)
3 Pkg	Hefe WB 06

## BEWERTUNG

### Meine Notizen

---

---

---

---

### Meine Bewertung



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