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

Hopfengabe

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 Pack	Hefe WB 06

BEWERTUNG

Meine Notizen

Meine Bewertung

Auf **www.speidels-braumeister.de** finden Sie viele weitere Braurezepte.
Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!

© Speidel Tank- und Behälterbau GmbH, www.speidels-braumeister.de