

» Braurezept »Bohemian Lager« für den Braumeister 200 Liter

ZUBEREITUNG

Maischeschema

1	62 °C	Einmaischen
2	62 °C	40 min
3	72 °C	30 min
4	78 °C	10 min
5	Kochen	75 min

Hopfengabe

100 g Hallertauer	65 min vor Ende
60 g Hallertauer	40 min vor Ende
60 g Hallertauer	Kochende
40 g Cascade	Kochende

Stammwürze

12 °P bei 210 Liter

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 12 °C

Reifung

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

ZUTATEN

230 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
34,0 kg	Bohemian Lager Malz
4,0 kg	Carahell
2,0 kg	Weizenmalz
220 g	Hopfen Hallertauer (8 % Alpha)
40 g	Hopfen Cascade (6 % Alpha)
2 Pkg	Hefe Saflager S-23

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!