Braurezept »Festbier« für den Braumeister 200 Liter

ZUBEREITUNG

Maischeschema

1	60 °C	Einmaischen
2	63 °C	25 min
3	73 °C	40 min
4	78 °C	10 min
5	Kochen	80 min

Hopfengabe

300 g Tettnanger	70 min vor Ende
100 g Tettnanger	10 min vor Ende

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
18,0 kg	Pilsner Malz
20,0 kg	Münchner Malz
3,0 kg	Carapils
400 g	Hopfen Tettnanger (4,2 % Alpha)
2 Pack	Hefe Saflager S-23

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