

# » Braurezept »Festbier« für den Braumeister 20 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

### Hopfungabe

30 g Tettnanger	70 min vor Ende
10 g Tettnanger	10 min vor Ende

### Stammwürze

12 °P bei 21 Liter

### Gärung

Gärtemperatur bei ca. 12 °C

### Reifung

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

## ZUTATEN

23 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
2,0 kg	Pilsner Malz
2,5 kg	Münchner Malz
0,5 kg	Carapils Malz
40 g	Hopfen Tettnanger (4,2 % Alpha)
1 Pkg	Hefe Saflager S-23

## 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!