

# » Braurezept »Pilsner« für den Braumeister 10 Liter

## ZUBEREITUNG

### Maischeschema

1	38 °C	Einmaischen
2	52 °C	0 min
3	63 °C	40 min
4	73 °C	25 min
5	78 °C	10 min
6	Kochen	80 min

### Hopfungabe

10 g Tettnanger	70 min vor Ende
5 g Tettnanger	10 min vor Ende

### Stammwürze

12°P bei 11 Liter

### Gärung

Gärtemperatur bei ca. 12 °C

### Reifung

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

## ZUTATEN

12 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
2,1 kg	Pilsner Malz
0,3 kg	Weizenmalz
15 g	Hopfen Tettnanger (4,2 % Alpha)
½ 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!