

» Braurezept »Pilsner« für den Braumeister 200 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

200 g Tettnanger	70 min vor Ende
80 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
38,0 kg	Pilsner Malz
2,0 kg	Weizenmalz
280 g	Hopfen Tettnanger (4,2 % 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!