

» Braurezept »Pilsner« für den Braumeister 50 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

| | |
|-----------------|-----------------|
| 50 g Tettnanger | 70 min vor Ende |
| 25 g Tettnanger | 10 min vor Ende |

Stammwürze

12°P bei 52 Liter

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 12 °C

Reifung

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

ZUTATEN

| | |
|---------|---|
| 55 l | Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse |
| 10,0 kg | Pilsner Malz |
| 1,0 kg | Weizenmalz |
| 75 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 und entdecken Sie viele weitere Rezepte. Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!