

» Braurezept »Rauchbier« für den Braumeister 10 Liter

ZUBEREITUNG

Maischeschema

| | | |
|---|--------|-------------|
| 1 | 60 °C | Einmaischen |
| 2 | 63 °C | 20 min |
| 3 | 73 °C | 30 min |
| 4 | 78 °C | 5 min |
| 5 | Kochen | 80 min |

Hopfungabe

| | |
|------------------|-----------------|
| 10 g Hallertauer | 70 min vor Ende |
| 3 g Hallertauer | 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 |
| 1,4 kg | Münchner Malz |
| 0,7 kg | Rauchmalz |
| 0,3 kg | Carapils |
| 13 g | Hopfen Hallertauer (4,2 % Alpha) |
| ½ Pkg | Hefe Saflager WB 34/70 |

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!