

# » Braurezept »Rauchbier« für den Braumeister 200 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

200 g Hallertauer	70 min vor Ende
50 g Hallertauer	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
25,0 kg	Münchner Malz
11,0 kg	Rauchmalz
4,0 kg	Carapils
250 g	Hopfen Hallertauer (4,2 % Alpha)
2 Pkg	Hefe Saflager WB 34/70

## 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!