

## Brauanleitung für Malzpaket «Rauchbier» für Braumeister

Malzpaket Rauchbier, bestehend aus			
	10 l	20 l	50 l
81.405 Münchner Malz	1.4 kg	2.7 kg	6.5 kg
81.602 Caramelmalz Pils	0.25kg	0.45 kg	1.2 kg
81.651 Rauchmalz	0.7 kg	1.35 kg	3.3 kg
81.801 Hopfen Hallertau Hersbrucker	12 g	25 g	63 g
69.771 Saflager S-23	11 g	2 x 11 g	5 x 11 g
Art.-Nr. ungeschrotet	81.333.10	81.333.20	81.333.50
Art.-Nr. geschrotet	81.333.11	81.333.21	81.333.51
Brauwasser (zu Beginn, zzgl Nachguss )	12 l	23 l	55 l

Maischeschema :			
1. 60 °C	Maischen		
2. 63 °C	20 min		
3. 73 °C	30 min		
4. 78 °C	5 min		
5. Kochdauer	80 min		
Hopfenbeigabe :			
1. 70 min vor Ende der Kochzeit	10 g Hallertau	20 g Hallertau	50 g Hallertau
2. 10 min vor Ende der Kochzeit	2 g Hallertau	5 g Hallertau	13 g Hallertau
Stammwürze: 12 °P	11 Liter	21 Liter	51 Liter
Gärtemperatur: 12 °C			

Reifung: 2-3 Tage bei Raumtemperatur, danach 3-4 Wochen im Kühlschrank bei 5°C

Haben Sie alles richtig gemacht, dann sollten Sie ein Bier mit gutem Geschmack und Schaumkrone geniessen können. Habe Sie allerdings bei Ihrem Bier noch den einen oder anderen Fehler beim Aussehen, Aroma, Geschmack oder Nachgeschmack festgestellt, kann es sein, dass während des Brauvorgangs eine Kleinigkeit ungünstig verlaufen ist. Durch weitere Erfahrungen beim Brauen können Sie jedoch selbst einiges an Verbesserungen vornehmen und sogar eigene Rezepte zusammenstellen. Protokollieren Sie aus diesem Grund immer den Brauvorgang und auch die Bewertung des Bieres. Die Möglichkeiten sind unbegrenzt, und das Vergnügen bleibt immer gleich gross. Viel Spass!

Für das gute Gelingen empfehlen wir die Anschaffung eines Speidel Braumeisters.

H:\DATEN\B\_Bedienungsanleitung\81\81333Brauanleitung Malzpaket Rauchbier\_de.docx - source: www.speidels-braumeister.de