

Brauanleitung für Malzpaket «Festbier» für Braumeister

Malzpaket Festbier, bestehend aus			
	10 l	20 l	50 l
81.401 Pilsener Malz	1.0 kg	2.0 kg	5.5 kg
81.405 Münchner Malz	1.2 kg	2.5 kg	5.5 kg
81.602 Caramelmalz Pils	0.3 kg	0.5 kg	1.0 kg
81.803 Hopfen Tettnanger (4.2 %alpha)	20 g	40 g	100 g
69.771.91 Saflager S-23	11 g	2 x 11 g	5 x 11 g
Art.-Nr. ungeschrotet	81.331.10	81.331.20	81.331.50
Art.-Nr. geschrotet	81.331.11	81.331.21	81.331.51
Brauwasser (zu Beginn, zzgl Nachguss)	12 l	23 l	55 l

Maischeschema :			
1. 60 °C	Maischen		
2. 63 °C	25 min		
3. 73 °C	40 min		
4. 78 °C	10 min		
5. Kochdauer	80 min		
Hopfenbeigabe :			
1. 70 min vor Ende der Kochzeit	15 g Centennial	30 g Centennial	75 g Centennial
2. 10 min vor Ende der Kochzeit	5 g Centennial	10 g Centennial	25 g Centennial
Stammwürze: 12 °P	11 Liter	21 Liter	52 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. Haben 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\81331Brauanleitung Malzpaket Festbier_de.docx - source: www.speidels-braumeister .de