

Brauanleitung für Malzpaket Pilsner

Malzpaket Weizen, bestehend aus			
	10 l	20 l	50 l
81.401 Pilsener Malz	2.0 kg	4.0 kg	10.0 kg
81.501 Weizenmalz	0.25 kg	0.5 kg	1.0 kg
81.803 Hopfen Tettnanger	15 g	30 g	75 g
69.771 Saflager S-23	11 g	2 x 11 g	5 x 11 g
Art.-No. ungeschrotet	81.334.10	81.334.20	81.334.50
Art.-No. geschrotet	81.334.11	81.334.21	81.334.51
Brauwasser (zu Beginn, zzgl. Nachgüsse)	12 l	23 l	55 l

Maischeschema:

38°C	52°C	63°C	73°C	78°C
Maischen	0 min	40 min	25 min	10 min

Kochdauer:

80 min

2/3 des Hopfens 70 min vor Ende der Kochzeit hinzufügen,
1/3 des Hopfens 10 min vor Ende

Stammwürze:

12°P

Gärtemperatur:

bei ca. 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\81334Brauanleitung Malzpaket Pilsner.docx