

# BRAUREZEPT BRAUPAKET - PILSNER

Österreichisches Pils mit feiner Hopfennote.

Wer keine Möglichkeit hat untergärig zu Brauen, kann das Rezept nach Pilsner Art auch obergärig vergären.

## UNIVERSALREZEPT FÜR DIVERSE ANLAGEN

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 31 IBU
- Farbe: 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter (25L bei Speidel BM20)
- Nachguss 14 Liter (5L bei Speidel BM20)
- Fertiges Bier ca. 20-25L je nach Anlage

## ROHSTOFFE



96% Pilsner Malz = 4,8kg  
4% Carapils® = 0,2kg



16g Magnum, 12,7% $\alpha$   
25g Tettnanger, 4,2% $\alpha$   
Hopfenmenge kann leicht variieren,  
aufgrund wechselnder Alphawerte!

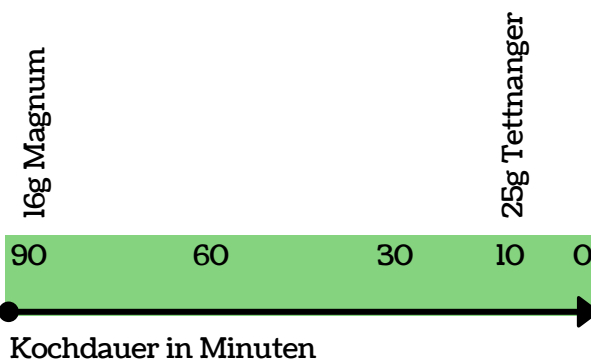
Trockenhefe:  
untergärig: 2x Brewferm Lager  
obergärig: 1x Nottingham Ale

## MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast bei 57°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 45 min
4. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 Grad für 1 min

## HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 90min
1. Magnum 16g bei 90 min
  2. Tettnanger 25g bei 10 min



## GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren.  
Empfohlene Gärtemperatur 10-12°C bzw. 18-20°C obergärig.  
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.