

Hopfareier - untergrig (10 - 15°)

IBU: 23

Schttung fr: **60l**

Sorte	kg
Wiener Malz	13
Sauermalz	0,5

Gsse fr: **60l**

Gu	l
Hauptgu	55
Nachgu 78°	40

Hopfen fr: **60l**

Verwendung	g
VWH Hersbrucker 2,3%	40
Bittergabe Nordbrauer 11,2 %	29
Aroma 1 Tradition 7,1%	18
Aroma 2 Hersbrucker 2,3%	100

Ablauf

Einmaischen bei 55°
Eiweirast bei 55° fr 10 min
Maltoserast bei 63 ° fr 40 min --> Jodprobe
1. Verzuckerungsrast bei 72° fr 20 min --> Jodprobe
2. Verzuckerungsrast bei 78° fr 20 min
Abmaischen
Sud zum kochen bringen
Bittergabe hinzugeben (ab jetzt 90 min kochen)
1. Aromagabe nach 80 min hinzugeben
nach 90 min kochen fr 10 min 2. Aromagabe einrhren

Hefe Gozdawa W35 / W34-70

Spundung 5,5 g CO² /l