

Bière de Sarre Imperial



Menge	20,0	Liter
Stammwürze	16,0	°P (= 16.5 Brix)
Bittere	30	IBU
Farbe	71	EBC
Alkohol	6,3	%vol

Bemerkung

Wasseraufbereitung: Altbier, English IPA

Zutaten



Pils (Bio)	1,21 kg <input type="checkbox"/>	Magnum	15,9 g <input type="checkbox"/>	SafLager W-34/70 2	<input type="checkbox"/>
Bestmalz Red x	1,63 kg <input type="checkbox"/>	Saphir (Bio)	10,0 g <input type="checkbox"/>		
Weizen, dunkel	0,89 kg <input type="checkbox"/>				
Münchner	1,15 kg <input type="checkbox"/>				
CaraRed (Bio)	0,26 kg <input type="checkbox"/>				
Carafa Spezial 2	0,10 kg <input type="checkbox"/>				

	Hauptguss	Nachguss	Gesamt	L	<input type="checkbox"/>
Wasser	18,4	13,8	32,14		

Malz	Pils (Bio)	1,21 kg (23,0%)
	Bestmalz Red x	1,63 kg (31,0%)
	Weizen, dunkel	0,89 kg (17,0%)
	Münchner	1,15 kg (22,0%)
	CaraRed (Bio)	0,26 kg (5,0%)
	Carafa Spezial 2	0,10 kg (2,0%)
	Gesamtschüttung	5,25 kg

Maischplan	Einmaischen	18,4 Liter Wasser auf 67°C erhitzen.
	Maltoserast	Maische auf 64°C erhitzen und 15 min halten.
	Kombirast	Maische auf 66°C erhitzen und 40 min halten.
	Verzuckerungsrast (mit Carafa)	Maische auf 72°C erhitzen und 10 min halten.
	Abmaischen	Maische auf 76°C erhitzen und 1 min halten.

Nachguss 13,8 Liter

Vorderwürzehopfung Magnum (15,5%) 15,9 g

Aufheizen Würze auf 100°C erhitzen.

Hopfen

Kochdauer 60 min

Nachisomerisierung Dauer 5 min
Saphir (Bio) (2,4%) 10,0 g 5 min nach Kochende zugeben