

# #21 Klönschnack Pils

20L 4.9 % vol · untergärig · Deutsches Pilsener



Einmaischen



Vorderwürze



80 min Kochen



10 min Kochen



1 min Kochen



## Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Vorderwürzehopfung! In den Würze-Kochtopf wird vor Läuterbeginn die Hopfengabe 2 vorgelegt.

## Malzrohanlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 5 L Nachguss  
 - Grainfather G30: 15 L Hauptguss, 14 L Nachguss  
 - bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: [www.braumischung.de/21](http://www.braumischung.de/21)

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf [braumischung.de](http://braumischung.de)

## ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 12 °P

Bittereinheiten: 42 IBU

Bierfarbe: Hell (7 EBC)

Optimale Gärtemperatur: 8-10 °C

Karbonisierung: 5 g CO<sub>2</sub> pro l

Zuckermenge zur Nachgärung: 5,5 g/l

Reifung: 8 Wochen

Trinktemperatur: 6 °C