

#34 Rothopfen Pils

10L 5 % vol · untergärig · Böhmisches Pilsener



Einmaischen



Vorderwürze



5,5 L Nachguss*



70 min Kochen



5 min Kochen



Whirlpool



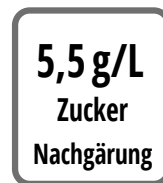
Abkühlen



Hefegabe



Hauptgärung



5,5 g/L
Zucker
Nachgärung



ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 12.5 °P
 Bittereinheiten: 37 IBU
 Bierfarbe: Gold (13 EBC)
 Optimale Gärtemperatur: 12 °C
 Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l
 Zuckermenge zur Nachgärung: 5,5 g/l
 Reifung: 8 Wochen
 Trinktemperatur: 6 °C

Besonderheiten & Tipps

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

Malzrohanlagen

- Braumeister 10 L: 11 L Hauptguss, 2 L Nachguss
- Grainfather G30 mit 10 L Micro Pipework: 9 L Hauptguss, 6,5 L Nachguss (Nachguss wurde um ca. 1,5 L nach unten korrigiert)
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden!

Auf der Artikelseite findest du alle Infos, das Wasserprofil und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/34

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf braumischung.de