

# #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



## 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](http://www.braumischung.de/34)

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

## ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 12.5 °P

Bittereinheiten: 37 IBU

Bierfarbe: Gold (13 EBC)

Optimale Gärtemperatur: 12 °C

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

Zuckermenge zur Nachgärung: 5,5 g/l

Reifung: 8 Wochen

Trinktemperatur: 6 °C