

#34 Rothopfen Pils

20L 5 % vol · untergärig · Böhmisches Pilsener



Einmaischen



Vorderwürze



11 L Nachguss*



70 min Kochen



5 min Kochen



Whirlpool



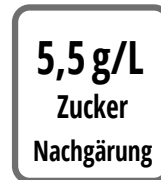
Abkühlen



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 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, das Wasserprofil und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/34

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

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