

#34 Rothopfen Pils

50L 5 % vol · untergärig · Böhmisches Pilsener



Einmaischen



Vorderwürze



5 min Kochen



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 50 L: 48 L Hauptguss, 19 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Grainfather, 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

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