

Klönschnack Pils

4.9 % vol · untergärig · Deutsches Pilsener

Ein süffiges Pils mit aromatisch-würzigem Hopfenaroma und feinperligen Mundgefühl. Viel Hersbrucker Aromahopfen und ein Hauch Hallertauer Comet bringen Aromen von kräuteriger Heuwiese und feiner Fruchtigkeit ins Bier.



Zutaten

4100 g Pilsener Malz (100 %)

(Sudhausausbeute ca. 65 %)*

40-60 g Hersbrucker Hopfen (60 g

bei 2-3 % α, 40 g ab 4 % α)

20 g Magnum Hopfen ca. 11-13 % α**20 g Comet (DE) Hopfen** ca. 6-8 % α

2 x Lager Hefe (S-189 für ein trockenes norddeutsches Pils, W34/70 für ein etwas vollmundigeres Ergebnis)

Tipp: Alles Ruck Zuck bestellt mit unserem BRAUTOMAT: braumischung.de/brautomat

Eckdaten

Ziel-Stammwürze: 12 °P**Bittereinheiten: 42 IBU****Bierfarbe: Hell (7 EBC)****Optimale Gärtemperatur: 8-10 °C****Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l****Zuckermenge zur****Nachgärung: 5,5 g/l****Reifung: 8 Wochen****Trinktemperatur: 6 °C**

Maischen

17 Liter Hauptguss*

11 Liter Nachguss*

Hauptguss auf 66 °C erhitzen

Einmaischen

35 min Rast bei 62 °C

15 min Rast bei 71 °C

Aufheizen auf 78 °C

Abmaischen

Würzekochen

Kochzeit 70 min

Hopfengaben:

13 g Hersbrucker 3 % - Vorderwürze

13 g Magnum 13 % - 70 min Kochen

25 g Hersbrucker 3 % - 10 min Kochen

15 g Hersbrucker 3 % - 1 min Kochen

15 g Comet (DE) 7 % - 1 min Kochen

(Nachisomerisierungszeit 15-20 min)

Gärung

Würze kühlen / abkühlen lassen

Gärtemperatur 8-10 °C

Trockenhefe rehydrieren

Abfüllung bei konstantem Restextrakt mit 5,5 g Zucker pro Liter (Karbonisierung von 5 g CO₂/l)

BRAUMISCHUNG.DE

Das Wasserprofil, weitere Infos, Downloads und Bestellmöglichkeiten gibts auf der Artikelseite der Braumischung: www.braumischung.de/21



*Info 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)
- Um die Ausbeute zu optimieren empfehlen wir die Malzmenge um 10 % zu erhöhen