

Wahr Und Gut Und Schön

Fränkisches Braunbier

(Stammwürze 13 °P– 29 IBU – 5,2 Vol%)

Zutaten:

2000 g Eraclea Pilsner Malz (2,5-4,5 EBC)
1000 g Bio Wiener Malz (6-9 EBC)
1000 g Bio Münchner Malz (20-25 EBC)
400 g Bio Caramüsch (100 - 130 EBC)
10 g Bio Carafa II (1100-1200 EBC)

50 g Tradition (5,8% Alpha) (kräuterig, blumig, grasig, leicht würzig)
25 g Perle (7,0 % Alpha) (würzig, Zeder, Orange)

Saflager W34/70

1 TL Irish Moss
2,3 g Hefenahrung

Maischverfahren:

- Schüttung einmaischen in 18 Liter Hauptguss bei 52 °C, 20 Minuten Rast
- Aufheizen auf 62 °C, 40 Minuten Rast
- Aufheizen auf 72 °C, 20 Minuten Rast
- Abmaischen bei 78 °C
- 13 Liter Nachguss

Hopfengabe:

- 10 g Tradition 90 min.
- 15 g Tradition 20 min.
- 1 TL Irish Moss und 2,3 g Hefenahrung 15 min.
- Whirlpool mit je 25 g Tradition und Perle, 20 min bei 80-75 °C
- auf 13 °P einstellen

Gärung/Stopfen/Carbonisierung/Reifung:

- Hauptgärung ca. zwei Wochen bei 12 °C
- 1 Tag Coldcrash bei 4 °C
- Carbonisierung mit 6,5 g Zucker pro Liter bei ca. 16 °C
- 6 Wochen reifen lassen