

Brauprotokoll

31.12.2000

Millenium Alt

Obergärig

SW: >12 %

Münchener Malz	1.870 g	Cara dunkel	300 g
Wiener Malz	1.180 g	Haferkörner	200 g
Pilsener Malz	400 g	Rauchmalz	50 g
Weizen hell	500 g	Farbmalz	20 g
Cara hell	800 g		

Schüttung 5.325 g

Hauptguss 14 l

hell: ca. 3,5 l H₂O / kg Schüttung
Dunkel: ca. 3,0 l H₂O / kg Schüttung

Nachguss 20 l

hell: ca. 2,5 l H₂O / kg Schüttung
Dunkel: ca. 3,0 l H₂O / kg Schüttung

Maischen

Zeit

50 °C

anmaischen

50 °C

40 min. - 65 °C Eiweißbreast

65 °C

65 min. - 72 °C Maltoserast

72 °C

40 min. - 78 °C Endverzuckerung

78 °C

Läutern Anschwänzen

Hopfenkochen

Aroma Hopfen	4 % a-Säure	44 g	90 min.	
		33 g	n. Kochbeginn	(5 min.)
		11 g	v. Kochende	(20 min.)

Gärung

%	Stammwürze
%	Stammwürze
%	Abfüllung