

Brauprotokoll

15.10.2000

Norddeutsches Pils

Untergärig SW:=12 %

Wiener Malz 3.900 g
Cara hell 390 g

Schüttung 4.290 g

Hauptguss 15 l

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

Nachguss 13 l

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

Maischen

Zeit

50 °C

anmaischen

50 °C

30 min. - 66 °C Eiweißbreast

66 °C

90 min. - 78 °C Maltoserast

78 °C

Läutern Endverzuckerung

78 °C

Anschwänzen

Hopfenkochen 90 min

Aromahopfen 4 % α -Säure

112 g n. Kochbeginn (5 min.)

Bitter Hopfen 10 % α -Säure

14 g v. Kochende (20 min.)

Gärung

%

Stammwürze

%

Stammwürze

%

Abfüllung