
Brauprotokoll

14.09.2002

Oktoberfestbier

Obergärig

SW: >12 %

Pilsener Malz **2.000 g**
Münchener Malz **4.000 g**
Cara dunkel **4.000 g**

Schüttung **10.000 g**

Hauptguss **30 l**

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

Nachguss **25 l**

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

Maischen

Zeit

40 °C

anmaischen - **50 °C**

50 °C

10 min. - **55 °C** Eiweißbreast

55 °C

10 min. - **66 °C** Maltoserast

66 °C

60 min. - **78 °C** Endverzuckerung

78 °C

Läutern **Anschwänzen**

Hopfenkochen

Aroma Hopfen **4 % a-Säure**

40 g **90 min.**

20 g **n. Kochbeginn** **(5 min.)**

20 g **v. Kochende** **(20 min.)**

Gärung

%

Stammwürze

%

Stammwürze

%

Abfüllung

