

Brauprotokoll

25.05.2003

PfingstPils

Untergärig SW: >=15 %

Pilsener Malz	6.000 g
Münchener Malz	3.000 g
Cara dunkel	1.000 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 20 l

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

Maischen

Zeit

40 °C	anmaischen	-	57 °C	
57 °C	30 min.	-	63 °C	Eiweißbreast
63 °C	20 min.	-	71 °C	Maltoserast
71 °C	20 min.	-	78 °C	Endverzuckerung
78 °C		Läutern		Anschwänzen

Hopfenkochen

Bitter Hopfen	10 % a-Säure	100 g	90 min.	
		70 g	n. Kochbeginn	(5 min.)
		30 g	v. Kochende	(20 min.)

Gärung

%	Stammwürze
%	Stammwürze
%	Abfüllung