

Brauprotokoll

02.02.2001

PilsenerVluynquell

Untergärig SW:=12 %

Pilsener Malz	5.800 g
Münchener Malz	800 g
Wiener Malz	1.900 g

Schüttung **8.500 g**

Hauptguss **30 l**

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

Nachguss **22 l**

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

Maischen

Zeit

40 °C

anmaischen

40 °C

20 min. - **50 °C** Eiweißbreast

50 °C

20 min. - **60 °C** Maltoserast

60 °C

30 min. - **70 °C** Endverzuckerung

70 °C

30 min. - **78 °C**

78 °C

Läutern **Anschwänzen**

Hopfenkochen **90 min**

Bitter Hopfen **10 % a-Säure** **30 g** **n. Kochbeginn** **(5 min.)**

Aromahopfen **4 % a-Säure** **30 g** **v. Kochende** **(20 min.)**

Gärung

% **Stammwürze**

% **Stammwürze**

% **Abfüllung**