

» Braurezept »Rauchbier« für den Braumeister 20 Liter

ZUBEREITUNG

Maischeschema

1	60 °C	Einmaischen
2	63 °C	20 min
3	73 °C	30 min
4	78 °C	5 min
5	Kochen	80 min

Hopfungabe

20 g Hallertauer	70 min vor Ende
5 g Hallertauer	10 min vor Ende

Stammwürze

12 °P bei 21 Liter

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 12 °C

Reifung

2–3 Tage bei Raumtemperatur,
danach 3–4 Wochen im Kühlschrank bei 5 °C

ZUTATEN

23 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
2,70 kg	Münchner Malz
1,35 kg	Rauchmalz
0,45 kg	Carapils
25 g	Hopfen Hallertauer (4,2 % Alpha)
1 Pkg	Hefe Saflager WB 34/70

BEWERTUNG

Meine Notizen

Meine Bewertung



Werden Sie Teil unserer Brau-Community www.myspeidel.com und entdecken Sie viele weitere Rezepte. Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!