

Beer Store Vienna

Rezept des Monats Mai 2017

Braurezept Helles/Märzen:

Helles Lager mit der modernen besonders fruchtigen Hopfenzüchtung Hüll Melon oder alternativ als klassische Variante mit Hallertauer Tradition.

Stammwürze: ca. 11,7°P bei 20-25L

Bittere: ca. 18 IBU

Farbe: 9 EBC

Alkohol: ca. 5,0 % Vol.

Malz: 4,75kg Pilsner Malz, 0,25kg CaraPils

Hopfen: *Bitterung:* Magnum *Aroma:* Hüll Melon oder alternativ Hallertauer Tradition

Hefe: 2 Fermentis Saflager S-23, (Obergärige Alternative: Lallemand Danstar Nottingham)

Brauwasser:

Hauptguss 20L (24L für Speidel Braumeister)

Nachguss 10L (5L für Speidel Braumeister)

Maischplan:

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast: 10 min bei 57°C
3. Rast: 30 min bei 62°C
4. Rast: 35 min bei 71°C wenn jodnormal weiter zu
5. Abmaischen bei 78°C (15min.)

Würzekochen:

90 min Kochzeit

90 min 1. Hopfengabe Magnum 5g

(nach 0 min. in die Würze geben und für 90 min. mitkochen)

5 min Hüll Melon oder Hallertauer Tradition 30g

Gärung:

einfach/Obergärig:

Lallemand Danstar Nottingham auf die 20-25°C warme Würze streuen, einrühren sobald die Hefe Wasser aufgenommen hat.

empfohlene Gärtemperatur 16-20°C / Reifezeit ca. 5 Wochen

fortgeschritten/Untergärig:

2 Fermentis Saflager S-23 vorher in 200ml 25-30°C warmem Wasser rehydrieren (15min.) und danach in die Würze einrühren.

empfohlene Gärtemperatur 11-14°C / Reifezeit ca. 7 Wochen