

Beer Store Vienna

Rezept des Monats Juli 2017

Braurezept Oktoberfestbier:

Stammwürze: ca. 13°P bei 20-25L

Bittere: ca. 18IBU

Farbe: 22,9EBC

Alkohol: ca. 5.6 % vol.

Malz: 2,9kg Münchner Malz, 1,6kg Pilsner Malz, 0,7kg Wiener Malz, 0,1kg CaraRed

Hopfen: Hallertauer Magnum, Hallertauer Mittelfrüh

Hefe: Fermentis Saflager W-34/70, (Obergärige Alternative: Lallemand Nottingham)

Brauwasser:

Hauptguss 20L (24L für Speidel Braumeister)

Nachguss 10L (4L für Speidel Braumeister)

Maischplan:

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast: 25 min bei 63°C
3. Rast: 35 min bei 72°C wenn jodnormal weiter zu
4. Rast: 15 min bei 78°C

Würzekochen:

90 min Kochzeit

90 min 1. Hopfengabe Magnum 6g

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

5 min Hallertauer Mittelfrüh 37g

Gärung:

einfach/Obergärig:

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

empfohlene Gärtemperatur 18-20°C / Reifezeit ca. 5 Wochen

fortgeschritten/Untergärig:

2 Fermentis Saflager W-34/70 vorher in 200ml 25-30°C warmem Wasser rehydrieren (15min.) und danach in die Würze einrühren.

empfohlene Gärtemperatur 9-11°C / Reifezeit ca. 7 Wochen