

Beer Store Vienna

Rezept des Monats Jänner 2018

Braurezept Wiener Lager:

Die Überlieferung sagt, dass Anton Dreher 1841 mit dem Wiener Lager Biergeschichte schrieb. Es war das erste helle untergärige Bier, das je gebraut wurde. Das bernsteinfarbene Wiener Lager war entstanden - in der hellstmöglichen Farbe eines damals in Wien gebrauten Bieres.

Stammwürze: ca. 12°P bei 20-25L
Bittere: ca. 22 IBU
Farbe: ca. 19 EBC
Alkohol: ca. 5,4 % Vol.

Malz: 4,3kg Wiener Malz
0,9kg Münchner Malz
0,2kg Melanoidin Malz

Hopfen: 45g Tettnanger (4,5%)

Hefe: 2 Fermentis Saflager W 34/70

Brauwasser:

	Einkocher	Speidel 20L BM	Grainfather
Hauptguss [L]	20	25	18
Nachguss [L]	10	4	14

Maischplan:

1. Einmaischen bei 62°C
2. Rast: 30 min. bei 62°C
3. Rast: 20 min. bei 71°C (wenn Jodnormal weiter zu)
4. Abmaischen bei 78°C (10min.)

Würzekochen:

Kochzeit gesamt: 90 min

1. Vorderwürzehopfungabe Tettnanger 45g (Vorderwürzehopfungabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch vor dem Kochen zugeben)

Gärung:

2 Fermentis Saflager W-34/70 vorher in 200ml 25-30°C warmen Wasser rehydrieren (15min.) und danach in die Würze einrühren.
empfohlene Gärtemperatur 10-12°C

Reifung:

Wenn Restextrakt konstant, Karbonisieren und Abfüllen.
Reifung ca. 6-8 Wochen

PROST!