

Beer Store Vienna

Rezept des Monats April 2018

Tschechisches Lager/ Bohemian Amber Lager:

Stammwürze: ca. 12,2°P bei 20-25L
Bittere: ca. 20 IBU
Farbe: ca. 24 EBC
Alkohol: ca. 5,0 % Vol.

Malz: 3,8kg Pilsner Malz
1,0kg Münchner Malz
0,25kg Melanoidin Malz
0,25kg Karamell Malz Dunkel

Hopfen: 45g Saazer (3,2%)
15g Kazbek (7,5%)

Hefe: Trockenhefe: Mangrove Jacks M84 Bohemian Lager oder
Flüssighefe: Wyeast #2278 Czech Pils

Brauwasser:

	Einkocher	Speidel 20L BM	Grainfather
Hauptguss [L]	20	25	18
Nachguss [L]	11	5	14

Maischplan:

1. Einmaischen bei 62°C
2. Rast: 35 min. bei 62°C
3. Rast: 20 min. bei 72°C wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen bei 78°C (10min.)

Würzekochen:

Kochzeit gesamt: 90 min

1. Vorderwürzehopfengabe Kazbek 10g (Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch vor dem Kochen zugeben)
2. Aromahopfengabe 15 min. (nach 75 min. in die Würze geben und für 15 min. mitkochen) Saaz 20g und Kazbek 5g.
3. Aromahopfengabe 5min. Saaz 25g

Gärung:

- 2 Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager Yeast vorher in 200ml 25-30°C warmen Wasser rehydrieren (15min.) und danach in die Würze einrühren.
- Alternativ Flüssighefe Wyeast Czech Pils gemäß Packungsanleitung aktivieren und in die Würze einrühren.
empfohlene Gärtemperatur 11-13°C

Reifung:

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

PROST!