

Bière de Sarre, Edition Bernstein



Menge	20,0	Liter
Stammwürze	11,5	°P (= 11.8 Brix)
Bittere	24	IBU
Farbe	26	EBC
Alkohol	5,7	%vol

Bemerkung

13L HG: 1,68g CaSO₄, 1,90g CaCl, 1,74g Ph-Säure
 18L NG: 2,32g CaSO₄, 2,64g CaCl, 2,441 Ph-Säure

Zutaten



Münchner	1,48 kg	<input type="checkbox"/>	Akoya	19,3 g	<input type="checkbox"/>	Lallemand HP Nottingham 1	<input type="checkbox"/>
Pils (Bio)	0,93 kg	<input type="checkbox"/>	Hallertauer Mittelfrüh	10,0 g	<input type="checkbox"/>		
Wiener Malz (Bio)	0,74 kg	<input type="checkbox"/>					
Weizen hell	0,37 kg	<input type="checkbox"/>					
CaraRed	0,11 kg	<input type="checkbox"/>					
CaraAroma	0,07 kg	<input type="checkbox"/>					
			Hauptguss	Nachguss	Gesamt		
			Wasser	13,0	14,9	27,85	L <input type="checkbox"/>

Malz	Münchner	1,48 kg (40,0%)
	Pils (Bio)	0,93 kg (25,0%)
	Wiener Malz (Bio)	0,74 kg (20,0%)
	Weizen hell	0,37 kg (10,0%)
	CaraRed	0,11 kg (3,0%)
	CaraAroma	0,07 kg (2,0%)
	Gesamtschüttung	3,70 kg

Maischplan	Einmaischen	13,0 Liter Wasser auf 55°C erhitzen.
	Eiweissrast (Proteaserast)	Maische auf 54°C erhitzen und 5 min halten.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 65°C erhitzen und 30 min halten.
	Zwischenrast	Maische auf 67°C erhitzen und 20 min halten.
	Verzuckerungsrest (2. Verzuckerung)	Maische auf 72°C erhitzen und 10 min halten.
	Abmaischen	Maische auf 76°C erhitzen und 1 min halten.

Nachguss	14,9 Liter
-----------------	------------

Vorderwürzehopfung	Akoya (9,0%)	19,3 g
---------------------------	--------------	--------

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.
------------------	---------------------------

Hopfen

Kochdauer	60 min
------------------	--------

Nachisomerisierung	Dauer 5 min	
	Hallertauer Mittelfrüh (4,1%)	10,0 g 5 min nach Kochende zugeben