

Bière de Sarre Berschmann



Menge	25,0	Liter
Stammwürze	15,0	°P (= 15.5 Brix)
Bittere	30	IBU
Farbe	78	EBC
Alkohol	5,6	%vol

Bemerkung

Wasseraufbereitung: Altbier, English IPA
Carafa kurz vor dem Läutern zugegeben

Zutaten



Pils (Bio)	1,50 kg	<input type="checkbox"/>	Magnum	19,5 g	<input type="checkbox"/>	Gozdawa Altbier OGA9	1	<input type="checkbox"/>
Bestmalz Red x	0,77 kg	<input type="checkbox"/>	Saphir (Bio)	20,0 g	<input type="checkbox"/>			
Weizen hell (Bio)	0,92 kg	<input type="checkbox"/>						
Münchner	2,45 kg	<input type="checkbox"/>						
CaraRed (Bio)	0,31 kg	<input type="checkbox"/>						
Carafa Spezial 2	0,18 kg	<input type="checkbox"/>						
			Hauptguss	Nachguss	Gesamt			
			Wasser	22,0	15,9	37,98	L	<input type="checkbox"/>

Malz	Pils (Bio)	1,50 kg (24,5%)
	Bestmalz Red x	0,77 kg (12,5%)
	Weizen hell (Bio)	0,92 kg (15,0%)
	Münchner	2,45 kg (40,0%)
	CaraRed (Bio)	0,31 kg (5,0%)
	Carafa Spezial 2	0,18 kg (3,0%)
	Gesamtschüttung	6,12 kg

Maischplan	Einmaischen	22,0 Liter Wasser auf 68°C erhitzen.
	Maltoserast	Maische auf 64°C erhitzen und 15 min halten.
	Kombirast	Maische auf 66°C erhitzen und 50 min halten.
	Verzuckerungsrast (mit Carafa)	Maische auf 72°C erhitzen und 10 min halten.
	Abmaischen	Maische auf 76°C erhitzen und 1 min halten.

Nachguss	15,9 Liter
-----------------	------------

Vorderwürzehopfung	Magnum (15,5%)	19,5 g
---------------------------	----------------	--------

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

Hopfen

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

Nachisomerisierung	Dauer 5 min	
	Saphir (Bio) (2,4%)	20,0 g 5 min nach Kochende zugeben