

## Goethe Rauchbier (B1)

**Brauziel:** 20L Rauchbier mit dezentem Rauchgeschmack-; 30 EBU, Farbe: ca 30 EBC (Kupfer-ton)

**Schüttung:** 3 kg Pilsner Malz  
1 kg Münchner Malz  
1 kg Rauchmalz  
800 g Caramünch2

**Wasser:** 17 l Hauptguss, 14 l Nachguss

**Hopfen:** 25 g Hallertauer Perle (10%  $\alpha$ ) nach Würzebruch  
10 g Perle 10 min vor Ende

**Einmaischen** 55 °C,  
**Eiweißrast:** 55°, 20 min.  
**Maltoserast** 60 °C, 40min.  
**Verzuckerungsrast** 75 °C, 20 min. (Jod neutral)  
**Abmaischen** 75°C

**Hefe** WYEAST 1007 GERMAN ALE (obergärig)

**Gärtemperatur** 18-23 °C  
**Karbonisierung mit Speise** auf 4 g CO<sub>2</sub>/Liter  
P  
13,5°P Stammwürze, 5,1 % Alkohol

**Lagerung** bei 0° Minimum 4 Wochen

