

## BASIC Münchner

Menge: 25 L  
 Farbe: 28 EBC  
 Bitter: 25 IBU  
 Stammwürze: 14°P  
 Brautag: 18.4.2015 / 19.4.2015; Abfüllung 2.5.

Malz	6,5 kg Münchner
Hauptguß	22 L
Nachguß	Ca. 14 L
Einmaischen	52°
Eiweißrast	52°, 20 Min-
1. Verzuckerungsrast	65°, 20 min.
2. Verzuckerungsrast	72°, 20 Min
Abmaischen	78°, 30 min. Lätterruhe
Kochzeit der Würze	90 Min
Hopfungabe	60g Tettnanger Dolden(4,3% α) nach Würzebruch
Hefe	Brauereihefe untergärig ; nach Hefezugabe in 3 Fraktionen teilen
Hauptgärung	Ug. 5°, später 8°; Restwürze 5,5°P;
Carbonisierung	5g CO <sub>2</sub> /L durch Zuckerzugabe von 5,3g/L bei 10° Biertemperatur
Reifung	4 Wochen bei 0°C

Nach den Abkühlen auf 3 Gärgefäße verteilen, Malzauszüge (s.u.)zugeben und mit Glattwasser auf 13°P einstellen

### Variation mit Spezialmalzen

Vol	Schüttung	Anteile
7L	Originalsud	<b>Basisbier</b>
6L Originalsud	+1L Auszug aus 220g CaraMü+110g Carahell →50 EBC → <b>7L</b>	10% Caramünc + 5% Carahell
7L Originalsud	+ 1L Auszug 110 g Carafa II →112 EBC -- <b>8L</b>	5% Carafa II
	<b>Gesamt 22L Sudhausausbeute 50%</b>	
<b>Neue Sude, jeweils halbes Rezept:</b> Hauptguss. 9L, Nachguss 7-7,5 l ,Hopfen 30g <b>Gebraut 1.5.</b>		
9,5L	2,2 Mü + 1,1 Rauchmalz → 24 EBC Restwürze 5,5°P	33% Rauchmalz
11L	2,2 Mü + 1,1 Whiskymalz → 23 EBC, Restwürze 6,0°P	33% Whiskymalz

## Verkostungsnotizen

### **BASIC Münchner**

Im Vergleich zu den bei den anderen BASIC- Bieren süßer, malziger, runder; leichte Röstaromen

### **BASIC Münchner + Cara-Malz**

Etwas dunkler, vollmundiger, kerniger; entspricht den Sortenprofil eines Bayrischen Dunkelbieres

### **BASIC Münchner + Farbmalz**

Wesentlich dunkler als das BASIC- Münchner bei gleichbleibender Malzigkeit, kräftigere Röstaromen nach Brotrinde

### **BASIC Münchner + Rauchmalz**

Durch den 22%igen Rauchmalzanteil schöne (Buchen-) Raucharomen, die auch für ungeübte Rauchbiertrinker nicht zu kräftig ausfallen.

### **BASIC Münchner + Whiskymalz**

33% Whiskymalzzusatz bringen ein dezentes Whiskyaroma, das sehr gut mit der Malzigkeit des Bieres harmoniert. Interessant wär der direkte Vergleich mit einem /Whisky-) Barrel- aged Bier, das in der Herstellung erheblich teurer wäre.