

BASIC Wiener

Menge: 25 L
 Farbe: 13 EBC
 Bitter: 25 IBU
 Stammwürze: 13°P
 Brautag: 18.4.2015 Abfüllung: 2.5.(BASIC) / 1.6. (kaltgehopfte Biere)

Malz	6,5 kg Wiener
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. Läuterruhe
Kochzeit der Würze	90 Min
1. Hopfengabe	60g Tettnanger Dolden nach Würzebruch
2. Hopfengabe	Kalthopfung nach der Hauptgärung mit jeweils 3g Hopfen/l
Hefe	Brauereihefe untergärig
Hauptgärung	5°C , später 8°; Restwürze 4,5°P
Carbonisierung	5g CO ₂ /L durch Zuckerzugabe von 5,3g/L bei 10° Biertemperatur
Reifung	4 Wochen bei 0°C

Variation: Stopfen mit verschiedenen Hopfensorten; 4 x 5 L

Vol	Hopfen	Bem.
6,5L	BASIC	
5L	Mandarina, 8,9% α	Grapefruit, Zitrone, Cassis, Pfeffer, Ananas
5L	Chinook 12,9% α	Holzig, Pinie, Kiefer, Kräuter
5L	Challenger (6,5% α	Fruchtig, würzig, Zitrus
4,5L	Polaris 21,4% α	Eisbonbon, Waldmeister
5L	Sorachi Ace 12,5	Fruchtig, Orange, Räucherstäbchen
6	Holunder	Verkostung nach Münchner!

Gesamt: 37L
 Sudhausausbeute 78%

Verkostungsnotizen

BASIC

Farbe: rotblons, Geruch leicht malzig

Gaumen: leichte Süße, etwas malzig, geringe Hopfenbittere

Mandarina Bavaria

Wenig Stopfaromen, etwas bitterer, aromatisch, Zitrusaromen: Zitrone, Grapefruit, Mandarine

Chinook

Erstaunlich mild, rund, Kräuter wie Wacholder, Basilikum, harzig; Tannennadeln

Challenger

Recht kräftig

Frichtig nach Ananas, würzig, Wacholder, holzig

Polaris

Eher mild, Waldmeister, Ananas, Quitte, „Gletschereisbonbon“ kaum wahrnehmbar

Sorachi Ace

Sehr kräftiges Aroma, süß-fruchtig (Orange, Litschi), Ahornsirup, holzig

Holunder

Süßlicher Antrunk, deutlicher Holundernote; etwas unharmonisch