

Böhmisches Pilsner

Menge: 25 l
 Farbe: 16 EBC
 Bitter: ca. 40 IBU
 Stammwürze: 13°P
 Brautag: Montag, 27.10.2014

| | |
|--------------------|---|
| Malz | 4 kg Böhmisches Pilsner 1 Kg Wiener 200g Cara-hell |
| Hopfen | Savinijsky Golding /Dolden (Elsass), ca. 3,0% α ; gesamt 135g |
| Hauptguß | 20l |
| Nachguß | 15l |
| Einmaischen | Im Würztopf 38°, Rast 30 min° |
| Erste Dekoktion | 2/3 Dünnmaische in den Thermoport schöpfen, Rest =1/3 der Hauptmaische weitererhitzen: |
| | 65°, 30 min |
| | 72° 10 min |
| | Kochen, 10 min, dann in Hauptmaische zurück → ca. 65° |
| | Rastzeit 10 min |
| Zweite Dekoktion | 1/3 der Hauptmaische |
| | 10 min bei 72°, 10 min kochn, in Hauptmaische zurück → 72° |
| Dritte Dekoktion | 1/3 der Hauptmaische, kochen, Kochzeit 10 min |
| | In Hauptmaische zurück → 78° (ev. Temp. mit heißem Wasser nachregeln) |
| Abmaischen | 78°, 15 min ruhen |
| Kochzeit der Würze | 90 min |
| 1. Hopfengabe | Würzebruch, 90g |
| 2. Hopfengabe | Nach 80 Min. 45g |
| Hefe | Mangrovejacks M84 Bohemian Lager; Gärtemperatur 10° |
| | Schnellgärprobe |
| 3 Ansätze | 1. pur, 2. stopfen mit 3g/L Golding, 3. mit 3g/L Citra |

Gestopft: 30.10.
 Abgefüllt: 6.11.
 Restwürze 4,0°P → 4,6% Alk.

Ergebnis

Original: süß, malzig, vollmundig (böhmisch), sehr mild → zu wenig Hopfen bzw. α -Gehalt ist viel niedriger als angenommen!

Mit Golding: keine Stopfaromen, leichte Hopfennote

Mit Citra: kräftige Citra- Note, trotzdem nicht bitter; gelungen!