

Fränkisch Dunkel

Menge: 30L
 Farbe: 35 EBC
 Bitter: 25 IBU
 Stammwürze: 13°P
 Alkohol: 5,0%
 Brautag: 22.8.2015

Malz	7 kg Münchner
Hauptguss	24L
Nachguss	18L
Einmaischen	38° im Kochbottich, Rast 30 min°
Eiweißrast	52°, 15 min.
Erste Dekoktion	Hälfte der (Dünn)maische in Thermoport schöpfen; Rest auf 65° erwärmen; Rast 30 min.
	Auf 72° heizen, 15 min. Verzuckerungsrast,
	30 min Kochen, dann in Hauptmaische zurück → 65°
Maltoserast Hauptmaische	Rastzeit ca. 10 min
Zweite Dekoktion	1/3 der Hauptmaische (dünn)
	10 min bei 72° rasten
	10 min kochen, in Hauptmaische zurück → 78° ev. kochendes Wasser zubrühen; Iodprobe
Abmaischen	78°
Kochzeit der Würze	90 min
1. Hopfengabe	66 g Mittelfrüh 3,7% α nach Würzebruch
2. Hopfengabe	33g Mittelfrüh 3,7% α nach 80 Min.

Zweiter Sud, parallel dazu gebraut:

8L Pilsner mit 20°, 30 IBU

Schüttung: 3 kg Pilsner Malz, 100g Torrefied Wheat

Hauptguß 10L

Nachguß: 3L

Rasten:

52° 20 Min

65° 20 Min

72° 20 Min

Abmaischen 78°

Hopfen: Tettninger Dolden, 30 IBU; 29 g in die Vorderwürze, 29g 10 Min vor Kochende.

Herstellung von Sud 2

8L des Fränkisch- Dunkel Sudes vor dem Whirlpool zum Pilsner-Sud geben.

Whirlpoolhopfung: 13g Challenger, 13g East Kent Golding

Das ergibt 16 L Ausschlagwürze mit 17,5°P, 30 IBU, 24 EBC

Weiterverarbeitung:

1. Fränkisch Dunkel (Wettbewerbsbier HHBT) Reiner Sud 1 Hefe: Brauereihefe untergärig Gärung bei 5°C Restwürze am 31.8.; 5,5°P Abfüllung: 31.8.2015 Alkohol : 5,0% 35 EBC, 25 IBU	Das Bier hat die Kriterien des Wettbewerbs gut getroffen, Aber obwohl es für meinen Geschmack mit 25 IBU sehr mild war, hatte es gegen die lokalen fränkischen Brauer keine Chance, die es mit 18 IBU einbrauten.
2. Saison - Mandarina – Bavaria (SMB) Sud 2 Hefe: Danstar Belle Saison Gärung bei 20°C Restwürze am 1.9.. 2,5°P Stopfen am 1.9.15 mit Mandarina (6g/L= Abfüllung: Mittwoch 9.9.2015 Alkohol: 7,5% 24 EBC, 30 IBU	3. Belgischer Cappuccino mit Amarillo Sud 2 Hefe: Mangrovejack M24 Belgian Abbaye Gärung bei 20°C Restwürze am 1.9.. 5°P Stopfen am 1.9.15 mit Amarillo (2g/L) und Espressobohnen gemahlen Abfüllung: Mittwoch 9.9.2015 Alkohol: 6,5% 30EBC, 30 IBU
4. Hüll-Melon-Lager (HML) Sud 2 Hefe: Brauereihefe untergärig Gärung bei 5°C Restwürze am 1.9.. 5°P Stopfen am 1.9.15 mit Hüll- Melon (3g/L) Abfüllung: Mittwoch 9.9.2015 Alkohol: 6,5% 24EBC, 30 IBU	5. Pale Ale Sud 2 Hefe: Mauribrew S 14 English Ale Gärung bei 20°C Restwürze am 1.9. 5°P Stopfen am 1.9.15 mit Challenger, Chinook, Polaris (je 1g/L) Abfüllung: Mittwoch 9.9.2015 Alkohol: 6,5% 24EBC, 30 IBU