

## Fränkisch Rotbier 2024

Menge: 16L  
 Farbe: 27 EBC  
 Bitter: 20 IBU  
 Stammwürze: 12°P  
 Brautag: 26.4.2024  
 Abfüllung: 16.5.2024

Malz	3,5kg Wiener Malz (75%) 500g Cara- Red (10%) 500g Melanoidinmalz (10%) 150g Spitzmalz (3%) 100g Rauchmalz (2%)
Hauptguss Im Brewbag	25L
Einmaischen	55°
Eiweißrast	52°, 15 min.
Erste Dekoktion	Hälfte der ( <b>Dick</b> )maische abschöpfen auf 65° erwärmen; Rast 30 min.
	Auf 72° heizen, 15 min. Verzuckerungsrast,
	5min Kochen, dann in Hauptmaische zurück → <b>65°</b>
Maltoserast Hauptmaische	Rastzeit ca. 10 min
Zweite Dekoktion	1/3 der Hauptmaische ( <b>dick</b> ) abschöpfen
	10 min bei 72° rasten
	10 min kochen, in Hauptmaische zurück → <b>78°</b>
Abmaischen	
Kochzeit der Würze	90 min
1. Hopfengabe	19g Citra 12,2% α nach Würzebruch
Whirlpool	3g Citra
Hefe	LalBrew Diamond mit Starter (500ml Sud Bei 11°C (10 - 15°)C
	Schnellgärprobe
Hauptgärung	12°, 2 Tage bei 18°, dann 2 Tage Coldcrash
Nachgärung	Carbonisierung bei 18°C auf 5,0g CO <sub>2</sub> /L durch Zugabe von 6,35g Haushaltszucker/L Stammlösung:: 635g/L (159g/250 ml) Zugabe mit Mikroliterpipette (10,0ml/L) Druck bei 18°C: 1,9 bar

Pfanne voll: 8,50% mas  
 Ausschlagwürze: 12,0% mas  
 Restwürze 3,2% Schnellgärprobe)  
 ABV 4,6 + 0,5= 5,0%