

## Mildes Pilsner mit Goldton

Menge: 30L  
Farbe: 10 EBC  
Bitter: 26 IBU  
Stammwürze: 12%  
Brautag: 24.6.2009

Schüttung	4 kg Pilsener 2 kg Wiener 500g Cara hell
Hauptguß	20L
Nachguß	25 L
Einmaischen	55°
Eiweißrast	55°, 20 Min.
1. Verzuckerungsrast	65°, 50 Min
2. Verzuckerungsrast	75°, 20 Min
Abmaischen	75°
Kochzeit der Würze	60 Min
1. Hopfengabe	Nach 10 Min: 40g Tettnanger Pellets (6% $\alpha$ )
2. Hopfengabe	Nach 50 Min: 20g Tettnanger Pellets
Hefe	Brauereihefe untergärig
Hauptgärung	7 Tage bei
Carbonisierung	Mit steril abgefüllter Würze (12°P): 5 ml/0,5L- Flasche
Abfüllung	1.7.2009

Kommentar: