

Pilsner Dekoktionsverfahren

Menge: 15L
Farbe: 8 EBC
Bitter: 25 IBU
Stammwürze: 14%
Brautag: 8.12.2010

Schüttung	5 kg Pilsner Malz
Hauptguß	15L
Nachguß	10 L
Einmaischen	55°
Eiweißrast	55°, 15 Min.
1. Dekoktion	1/3 der Hauptmaische zum Sieden erhitzen, 10 Min. kochen, in die Hauptmaische zurückgeben. Soll 65° ergeben (ggf. mit kochendem Wasser einstellen)
Maltoserast	65°, 30 Min
2. Dekoktion	1/3 der Hauptmaische zum Sieden erhitzen, 10 Min. kochen, in die Hauptmaische zurückgeben. Soll 75° ergeben (ggf. mit kochendem Wasser einstellen)
2. Verzuckerungsrast	75°, 20 Min bis jodneutral
Abmaischen	75°
Kochzeit der Würze	60 Min
1. Hopfengabe	Nach 10 Min: 33g Tettnanger Pellets (5,2% α)
2. Hopfengabe	Nach 50 Min: 17g Tettnanger Pellets
Hefe	Untergärige Brauereihefe
Hauptgärung	7 Tage bei 5°
Carbonisierung	Mit steril abgefüllter Würze (14°P): 5 ml/0,5L- Flasche
Abfüllung	15.12.2010

Kommentar:

Beide Biere waren mild gehopft, stabiler Schaum.

Unterschiede:

Das Dekoktionsbier war etwas dunkler. Geruch nach frisch gemahlenem Getreide, Geschmack kerniger, malziger, Karamelltöne. Geringfügig höhere Sudhausausbeute