

## Pilsner Infusionsverfahren

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°, 20 Min.
1. Verzuckerungsrast	65°, 50 Min
2. Verzuckerungsrast	75°, 20 Min
Abmaischen	75°
Kochzeit der Würze	60 Min
1. Hopfengabe	Nach 10 Min: 33g Tettnanger Pellets (5,2% $\alpha$ )
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: siehe Parallelsud Dekoktionsverfahren