

Pilsner Dunkel

Menge: 35L
Farbe: 32 EBC
Bitter: 35 IBU
Stammwürze: 12,5%
Brautag: 5.5.2009

Schüttung	8 kg Münchner 500g Cara dunkel
Hauptguß	30L
Nachguß	20 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: 60g Tettnanger Pellets (6% α)
2. Hopfengabe	Nach 50 Min: 30g Tettnanger Pellets
Hefe	Brauereihefe untergärig
Hauptgärung	7 Tage bei
Carbonisierung	Mit steril abgefüllter Würze (12°P): 5 ml/0,5L- Flasche
Abfüllung	12.5.2009

Kommentar: 1. Verkostung 16.7: kräftige Bittere, Vollmundigkeit geringer als erwartet, Röstaromen
Carbonisierung zu schwach