

## Pilsner

Menge: 26L  
Farbe: 7 EBC  
Bitter: 30 IBU  
Stammwürze: 12%  
Brautag: 5.2.2007

Schüttung	5 kg Pilsner 500g Cara-hell
Hauptguß	25L
Nachguß	17 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: 36g Tettnanger Pellets (6% $\alpha$ )
2. Hopfengabe	Nach 50 Min: 15g Tettnanger Pellets
Hefe	Brauereihefe untergärig
Hauptgärung	7 Tage bei 5°
Carbonisierung	Mit steril abgefüllter Würze: 15 ml/0,5L- Flasche
Abfüllung	12.2.2007

Kommentar: 1. Verkostung 15.3.: mild gehopft, süffig