

## Brauprotokoll

<b>Roland Rieger</b>	Datum: 17.8.2013
Bier- Sorte: <b>Spezial</b>	
Malzsorte: Pilsner	5,0 kg
Hauptguss	18 ltr.
Nachguss	10 ltr.
Hopfensorte	Tettnanger Pellets
Hopfenmenge	39 gr.
Bitterstoffgehalt des Hopfens	4,4 %
Hefeart (Trockenhefe oder Flüssighefe)	Flüssighefe Brauerei

Einmischtemperatur	55 °C	
Erste Rast:		
Verzuckerung (Alpha-Amylase) 72 ° – 75		
Würzekochen (Pfanne voll)	25 ltr.	
1. Hopfengabe	26 gr.	
2. Hopfengabe	13 gr.	
Ausschlagmenge	21 ltr.	
Stammwürze	14,5 % Stw.	
Hauptgärung	bei 5 °C / 10 Tage	Restwürze 4,5°Spw.
Speise	6,35 g Zucker/ ltr.	=133,35g für 5g CO <sub>2</sub> /ltr
Menge des Jungbieres	21 ltr.	
Nachgärung	bei 5 °C / 8 Tage	
Ergebnis der Bierprobe		

\* = **SpindelWert**

Variationen:

Gestopft mit 3,5g PRO Liter Cascade bzw Sorachi Ace

2.

Farbe:	7,5 EBC
Bittereinheiten:	20 EBU
Alkohol	5,6%
Endvergärungsgrad	61,5%
Sudhausausbeute	64%