

Grafschafter Kupfer

(2. Platz bei den HHBT Nordhorn 2011)

Menge: ca. 22 Liter

Stammwürze: 13,5° P

Alkohol: 5,6 % Vol.

Bittere: 25 IBU

Farbe: ca. 19 EBC

Hefe: Brewferm Lager

Hauptguss: 25 Liter

Nachguss: 4 Liter



(Hinweis: Das Bier wurde mit dem Speidel „Braumeister“ gebraucht.

Wenn es nachgebraut werden soll, die Hauptgussmenge auf 15 Liter reduzieren und den Nachguss auf ca. 15 Liter erhöhen.)

Schüttung

4,6 kg Wiener Malz

0,3 kg Carared®

0,3 kg Melanoidinmalz

5,2 kg Gesamtschüttung

Maischen

1. Einmaischen: bei 60° C
2. Maltoserast: 62° C für 30 Minuten
3. 1. Verzuckerungsrast: 72° C für 15 Minuten
4. Abmaischen bei 78° C

Hopfenkochen

Gesamtkochzeit: 70 Minuten

1. Hopfengabe 10 Minuten nach Würzebruch: 10 g Tradition mit 7 % Alphasäuren
2. Hopfengabe 20 Minuten nach Würzebruch: 10 g Tradition mit 7 % Alphasäuren
3. Hopfengabe 40 Minuten nach Würzebruch: 10 g Tradition mit 7 % Alphasäuren
4. Hopfengabe 60 Minuten nach Würzebruch: 10 g Tradition mit 7 % Alphasäuren