

# Norddeutsches Pilsener

(1. Platz bei den HHBT Nordhorn 2011)

Menge: ca. 22 Liter

Stammwürze: 11,5° P

Alkohol: 5,0 % Vol.

Bittere: 67 IBU

Farbe: ca. 6,6 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

4,0 kg Pilsener Malz

## Maischen

1. Einmaischen: bei 62° C
2. Maltoserast: 62° C für 60 Minuten
3. 1. Verzuckerungsrast: 73° C für 15 Minuten
4. Abmaischen bei 78° C

## Hopfenkochen

Gesamtkochzeit: 90 Minuten

1. Hopfengabe 5 Minuten nach Würzebruch: 25 g Tradition mit 7 % Alphasäuren
2. Hopfengabe 30 Minuten nach Würzebruch: 25 g Tradition mit 7 % Alphasäuren
3. Hopfengabe 60 Minuten nach Würzebruch: 25 g Tradition mit 7 % Alphasäuren
4. Hopfengabe 80 Minuten nach Würzebruch: 25 g Tradition mit 7 % Alphasäuren