

Frank Reidl  
Märzen 20L

# Therwiler Volksfestbier

Ein Bier zu klonen ist ein heiss diskutiertes Thema. Nicht wenige behaupten, es sei nicht möglich und in letzter Instanz haben sie wahrscheinlich sogar Recht. Dennoch kann man sehr nahe an sein «Wunschbier» herankommen, wenn man gründlich recherchiert und wichtige Eckdaten wie Stammwürze, Alkoholgehalt, Farbe, Hopfensorten und Bittergrade ermitteln kann. Dies liefert oftmals Rückschlüsse auf die verwendeten Malze und das Maischeverfahren selbst. Geschmackliche Abweichungen werden im Folgesud korrigiert.

Allerdings benötigt man definitiv die richtige Hefe. So war es auch mit meinem «Therwiler Volksfestbier». Erst mit Verfügbarkeit der Andechser Hefe WLP 835, war ich mit dem Ergebnis wirklich zufrieden.

**Brauanlage:** 50L Topf + Läuterspirale und Auslass, Rührer

**Gärung:** 10-11°C  
**Alkoholgehalt:** 6,2 %  
**Karbonisierung:** 6

**Reifezeit:** 6 Wochen

**Stammwürze:** 13,8  
**IBU:** 21  
**EBC:** 9

**Sudhausausbeute:** 67 %

## SCHÜTTUNG

4180g Gesamt  
2610g Böhmisches  
Tennenmalz hell (62,5%)  
1220g Barke Wiener  
Malz (29,2%)  
260g Cara Pils (6,3%)  
87g Sauermalz (2,1%)

## MAISCHEN

Einmaischen: 38°C  
1. Rast: 20 bei 38°C  
2. Rast: 10 bei 53°C  
3. Rast: 30 bei 63°C  
4. Rast: 30 bei 72°C  
Abmaischen bei 76°C

## BRAUWASSER

14l / 12l

## HEFE

WLP 835 German X Lager

## HOPFEN

37g Gesamt  
20g Hallertauer Tradition  
(6,2%)  
17g Hallertauer  
Hersbrucker (2,6%)

## HOPFENGABEN

20g Hallertauer Tradition - Vorderwürze (6,2%)  
9g Hallertauer Hersbrucker - 60min (2,6%)  
8g Hallertauer Hersbrucker - 5min (2,6%)

**KOCHZEIT:** 70 MIN.

## SONSTIGES:

Bei 63°C 6l Dickmaische ziehen, auf 72°C erhitzen, 10min rasten, danach 10min kochen. Zurück zur Hauptmaische, die sich dann von 63°C auf 72°C erhöht.



**AKTIONSCODE: M6728**

QR CODE SCANNEN, FERTIGE  
MALZMISCHUNG BESTELLEN UND 10%  
SPAREN - NUR GÜLTIG 03/2024