

Heiko Müller

Helles 20L

# Lasse Reinstrom

Mein Name ist Heiko Müller und ich braue seit 2012 mein eigenes Bier. Mit Hobbybrauen verbinde ich Leidenschaft, Experimentierfreude und Entspannung aber auch Motivation für immer bessere Biere. Der eine oder die andere ist mir vielleicht schon mal auf einem Hobbybrauer- oder Craftbeerevent über den Weg gelaufen oder hat mit einem leckeren Bier mit mir angestoßen. Wenn nicht, dann kann das bei nächster Gelegenheit ja noch werden. Teil der Hobbybrauer-Community zu sein, finde ich einfach großartig! Viel Spaß beim Nachbrauen meines Münchner Hellen. Kalt anstellen, ausreichend Hefe, dann wird's ein prima Bier. Zum Wohl und bis bald! Heiko

**Brauanlage:** Braumeister 20l

**Gärung:** 9°C anstellen  
10°C Gärung  
**Alkoholgehalt:** 4,9 %  
**Karbonisierung:** 4,9

**Reifezeit:** 6-8 Wochen

**Stammwürze:** 11,9  
**IBU:** 20  
**EBC:** 8

**Restextrakt**  
**in Plato:** 3,2/ 73%  
**Sudhausausbeute:** 58 %

## SCHÜTTUNG

4400g Gesamt  
3900g Pilsner  
Malz (89%)  
400g Wiener  
Malz (9%)  
100g Karamellmalz  
Pils (2%)

## MAISCHEN

Einmaischen: 58°C  
1. Rast: 5 bei 56°C  
2. Rast: 40 bei 63°C  
3. Rast: 30 bei 72°C  
Abmaischen bei 78°C

## BRAUWASSER

22l / 6l

## HEFE

1x White Labs WLP838

## HOPFEN

20g Perle

## HOPFENGABEN

12g Perle - 90min 7,5%  
8g Perle

**KOCHZEIT:** 90 MIN.

## SONSTIGES:

Andere Zutaten: 2g Hefenahrung 10min

Starter: 2 Liter mit 200g hellem Trockenmalzextrakt auf ca. 10°Plato (angenommene Zellzahl inkl. Starter ca. 350 Mrd.)



**AKTIONSCODE: J8426**

QR CODE SCANNEN, FERTIGE  
MALZMISCHUNG BESTELLEN UND 10%  
SPAREN - NUR GÜLTIG 07/2024