

Bernd Strehl

Wiener Lager 20L

Schleich di, du Oaschloch

Moin, ich bin Bernd aus Hamburg und braue hauptsächlich Lagerbiere nach dem Vorbild der fränkischen Braukunst. Gute Wiener Lager findet man selten zum Kauf, daher hier für euch ein Rezept, das für mich so schmeckt, wie ich mir ein gutes Wiener Lager vorstelle.

Allzeit gut Sud!

Brauanlage: Brew in a bag (BIAB)

Gärung: 9-10°C, bei Ende
Gärung auf 18°C 3 Tage Rast

Alkoholgehalt: 5,3 %

Karbonisierung: 4,8

Reifezeit: 6 Wochen nach
Cold Crash Abfüllung

Stammwürze: 12,7

IBU: 29

EBC: 18

Restextrakt

in Plato: EVG 78%

Sudhausausbeute: 59 %

SCHÜTTUNG

4360g Gesamt
4090g Wiener Malz
9 EBC (93,8%)
220g Melanoidin
70 EBC (5%)
52g Caraaroma
400 EBC (1,2%)

MAISCHEN

Einmaischen: 66°C
1. Rast: 25 bei 63°C
2. Rast: 20 bei 72°C
Abmaischen bei 72°C

BRAUWASSER

22l / 4,25l

HEFE

Imperial L26 Pilgrimage
(Andechser Stamm)

HOPFEN

62g Gesamt
56g Saazer (4%)
6g Herkules (16,4%)

HOPFENGABEN

26g Saazer - 70min (4%)
6g Herkules - 70min
(16,4%)
13g Saazer - 10min (4%)
17g Saazer - 0min (4%)

KOCHZEIT: 90 MIN.

SONSTIGES:

Für dieses Rezept bietet sich auch eine einfache Dekoktion an. Dafür nach der ersten Rast 1/3 Dickmaische ziehen und ca. 15 Minuten kochen und dann wieder zur Maische hinzugeben.



AKTIONSCODE: J8392

QR CODE SCANNEN, FERTIGE
MALZMISCHUNG BESTELLEN UND 10%
SPAREN - NUR GÜLTIG 06/2024