

Frank Reidl  
Pilsner 20L

# Therwiler Urquell

*Geboren 1966 und seit 1990 im Hobbybrauen tätig, zähle ich wohl zu den Veteranen der Szene. Ganz zu Beginn braute ich noch nach Anleitung von Jean Pütz und seiner HobbythekeSendung, filterte das Bier durch Baumwollwindeln. Seitdem hat das Heimbrauen eine erstaunliche Entwicklung erlebt, mit modernen Shops für Rohstoffe und Anlagen sowie Internetforen zum Wissensaustausch. Mein Fokus liegt auf klassischen Bierstilen wie Helles, Märzen, Bock und Pilsner, im Gegensatz zum aktuellen Trend von Ales, IPAs und Stouts. Ich freue mich, meine Rezepte für Märzen/Festbier und Pilsner zu teilen und wünsche allen Braukollegen viel Erfolg beim Nachbrauen!*

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

**Gärung:** 9°C

**Alkoholgehalt:** 4,6%

**Karbonisierung:** 5

**Reifezeit:** 6 Wochen

**Stammwürze:** 11,8

**IBU:** 39

**EBC:** 8

**Restextrakt**

**in Plato:** 3,2/ 73%

**Sudhausausbeute:** 65 %

## SCHÜTTUNG

3670g Gesamt  
3480g Böhmisches  
Tennenmalz (94,8%)  
100g Sauermalz (2,8%)  
87g Cara Amber (2,4%)

## MAISCHEN

Einmaischen: 35°C  
1. Rast: 15 bei 35°C  
2. Rast: 10 bei 55°C  
3. Rast: 40 bei 62°C  
4. Rast: 15 bei 72°C  
Abmaischen bei 76°C

## BRAUWASSER

14l / 12l

## HEFE

Wyeast Urquell 2001  
oder  
Wyeast Budvar 2000

## HOPFEN

94g Gesamt  
94g Saazer (3,2%)

## HOPFENGABEN

35g Saazer - Vorderwürze  
(3,2%)  
59g Saazer - 70min (3,2%)

**KOCHZEIT:** 90 MIN.

## SONSTIGES:

Zugabe Sauermalz erst nach Eiweissrast; Dickmaische (5,15l) nach 40min bei 62°C sowie Dünmaische (2,95l) nach 15min bei 72°C entnommen.



**AKTIONSCODE: J5048**

QR CODE SCANNEN, FERTIGE  
MALZMISCHUNG BESTELLEN UND 10%  
SPAREN - NUR GÜLTIG 01/2024