

André Hegge

Lager 20L

Frankenlager

Ein Frankenlager aus dem nördlichen Münsterland, klingt merkwürdig, spiegelt aber meine Vorliebe zu Bieren aus der fränkischen Genussregion wider.

Beheimatet in Rheine, braue ich, André, seit 2016 auf einer 100 l-Anlage, die mit einigen Modifikationen (Rührwerk, Hebebühne, Abmaischhahn, Heizstab...) angepasst ist. Im druckfesten und gekühlten ZKG darf das Bier dann blubbern, bis es abgefüllt wird. Neben fränkischen Bieren bleibt es meistens klassisch und untergärig, Experimente mit Früchten oder Gewürzen gibt es bei mir nicht, da es mir auch nicht schmeckt



Spaß beim Nachbrauen!

Brauanlage: 100l Polsinelli mit Rührwerk + 100l Polsinelli Läuterbottich I

Gärung: 10°C

Alkoholgehalt: 5,4 %

Karbonisierung: 5

Reifezeit: 7-8 Wochen

Stammwürze: 13

IBU: 22

EBC: 10

Restextrakt

in Plato: EVG 76%

Sudhausausbeute: 76 %

SCHÜTTUNG

4560g Gesmt
2730g Pilsner (59,9%)
1600g Wiener (35%)
230g Münchner (5,1%)

MAISCHEN

Einmaischen: 60°C
1. Rast: 10 bei 57°C
2. Rast: 15 bei 64°C
3. Rast: 10 bei 68°C
4. Rast: 20 bei 72°C
Abmaischen bei 78°C

BRAUWASSER

17,5l / 9l

HEFE

W34/70

HOPFEN

56g Gesamt
56g Hallertauer
Mittelfrüh (4,1%)

HOPFENGABEN

44g Hallertauer Mittelfrüh - Vorderwürzehopfung (4,1%)
6g Hallertauer Mittelfrüh - 15min (4,1%)
6g Hallertauer Mittelfrüh - 5min (4,1%)

KOCHZEIT: 60 MIN.

SONSTIGES:

Malziger, karamelliger würziger Körper, im Abgang leichter Honig. Extrem lecker, extrem süffig. Es erinnert ein wenig an das Hummel Märzen.

Dekoktion: bei/vor 68°C 1/3 Dickmaische abziehen, diese 10min auf 72°C, 10min kochen und bei 72°C wieder zu geben.



AKTIONSCODE: S3851

QR CODE SCANNEN, FERTIGE
MALZMISCHUNG BESTELLEN UND 10%
SPAREN - NUR GÜLTIG 09/2024