

Bier-Rezept

1. Maischen:

Rezept für 10 Liter India Pale Ale:

- 1'500g Pilsner Malz geschrotet
- 700g Münchner Malz geschrotet
- 100g Caramel Hell geschrotet
- 100g Caramel Rot geschrotet

Hauptguss:

- 8 Liter bei 71°C

Temperaturführung:

- 60 Minuten bei 65-69°C
- 15 Minuten bei 78°C

2. Läutern:

Nachguss:

- 4 Liter bei 71°C

3. Hopfenkochen:

60 Minuten knapp unter Siedepunkt:

- 10g Simcoe Hopfen nach 10 Minuten
- 10g Simcoe Hopfen nach 30 Minuten
- 10g Simcoe Hopfen nach 50 Minuten

4. Gärung:

Fassgärung:

- z.B. Lallemend Verdant IPA Trockenhefe
- Gärdauer und Temperatur: mind. 10 Tage bei 17-20°C

Flaschengärung:

- 3g Zucker in 0.33l Flasche
- 33 cl Bier vom Gärtank hinzu
- Mit Deckel verschliessen
- Reifedauer und -temperatur: mind. 3 Wochen bei 17-20°

Temperaturführung:

- 60 Minuten bei 65-69°C
- 15 Minuten bei 78°C

HELDENBIER

MIT LEIDENSCHAFT FÜR HELDEN GEBRAUT