



# Rotes Rauchbier



Ein gefälliges, leicht dunkles Lagerbier mit einer feinen Rauchnote.

## Zutaten

### Malz

Münchener Malz 65%

Rauchmalz 20%

Melanoidinmalz 13%

Caramüsch® 2%

*CARAMÜSCH® ist eingetragenes Weyermann® Warenzeichen*

### Hopfen

Mount hood, Cluster, Liberty (4-8% Alpha-Säure)

### Hefe g/hl

Saflager W-34/70 100

### Alk. %Vol

4.8 – 5.2

### Stammwürze

11-12,5

### Bittereinheiten

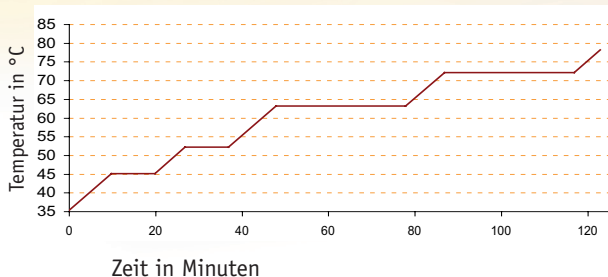
22-25

### Farbe

Kupfer bis hellbraun

## Maischtemperatur

## 75 Minuten Infusion



## Gärungstemperatur

Optimal bei 12°C anstellen

**Schritt 1.** Einmaischen mit 60°C und Rast für 25 Minuten

**Schritt 2.** Aufheizen auf 67°C und Rast für 20 Minuten

**Schritt 3.** Aufheizen auf 70°C und Rast für 20 Minuten

**Schritt 4.** Aufheizen auf 75°C und Rast für 20 Minuten

## Würzekochen

bis 10%

Es sollte bei 100°C gekocht werden

## Hopfengabe

60-90 Minuten

Geben Sie 90% zu Beginn und 10% 5 Minuten vor Kochende zu.



Division of S.I.Lesaffre

Es können einige Veränderungen je nach den Bedingungen in Ihrer Brauerei notwendig sein