



Amber



Amber-Biere kann man hauptsächlich in Belgien und Nordamerika finden. Dies ist ein Grundrezept, das die feinsten Aromen hervorbringt. Seine typische Bernsteinfarbe hängt von der Wahl der Malze ab.

Zutaten

Malz

Pilsner Malz	70%
--------------	-----

Caramüsch®	20%
------------	-----

Carapils®	11%
-----------	-----

CARAMÜSCH® & CARAPILS® sind eingetragene Weyermann® Warenzeichen

Hopfen

Saazer (3% Alpha-Säure), Nugget (12% Alpha-Säure)

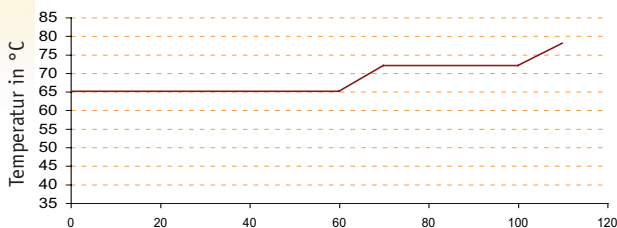
Hefe	g/hl
-------------	-------------

Safale S-04	50
-------------	----



Maischtemperatur

90 Minuten Infusion



Zeit in Minuten

Schritt 1. Einmaischen mit 65°C und Rast für 60 Minuten

Schritt 2. Aufheizen auf 72°C und Rast für 30 Minuten

Schritt 3. Abmaischen bei 78°C

Gärungstemperatur

Optimal bei 16°C anstellen und auf 20°C kommen lassen.

Würzekochen

8 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