

Deutsches Leichtes Lager

Dieses Leichte Lager ist ein typisches Bier aus Bayern, einer sehr berühmten Biergegend in Deutschland. Das helle Lager ist meist leicht Golden. Das mäßig vollmundige Bier ist etwas süß und hat einen malzigen Charakter. Sein hopfenbetontes Aroma macht es zu einem sehr bekömmlichen und leichten Lager.



Zutaten

Malz

Pilsner Malz	90%
Sauermalz	5%
Carahell®	5%

CARABELL® ist eingetragenes Weyermann® Warenzeichen

Hopfen

Hallertauer (10% Alpha-Säure),
Hallertauer Hersbrucker (4-6% Alpha-Säure)

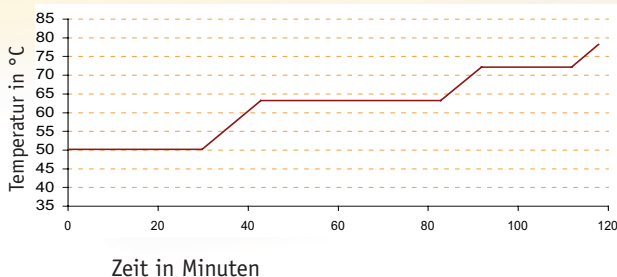
Hefe g/hl

Saflager W-34/70 100



Maischtemperatur

120 Minuten Infusion



Gärungstemperatur

Anstellen mit 12°C und auf 14°C kommen lassen. Diacetylrast für 24h am Ende der Gärung vor der Heffernte.

Lagerung

3 Wochen bei 3°C
mit 7-10°C servieren

Schritt 1. Einmaischen mit 50°C und Rast für 30 Minuten

Schritt 2. Aufheizen auf 62°C und Rast für 20 Minuten

Schritt 3. Aufheizen auf 72°C und Rast für 20 Minuten

Schritt 4. Schritt: Abmaischen bei 78°C

Würzekochen

8 bis 10%

Es sollte bei 100°C gekocht werden

Hopfungabe

60-90 Minuten

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

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

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