

Weihnachtsbier Weihnachtsstern Braurezept

Ein Weihnachtsbier, das im Geschmack an Lebkuchen erinnert.

Stammwürze: 16% | Bittere: 25 IBU | Farbe: 27 EBC | Alkohol: 6.5 %

Brauwasser

Hauptguss: 28 L

Nachguss: 17 ½ L

Schüttung

Pale Ale Malz: 2.8 kg (35%)

Wiener Malz: 2.4 kg (30%)

Münchner Malz: 1.6 kg (20%)

CaraRed: 1.2 kg (15%)

Maischplan

Einmaischen: 43 °C

1.Rast: 55 °C für 10 min

2.Rast: 64 °C für 35 min

3.Rast: 72 °C für 25 min

Abmaischen: 78 °C

Würzekochen

Würzekochzeit: 90 min

Spalter Select: 29 g 6.1% α-Säure 80 min

Cascade: 44 g 5% α-Säure 0 min

Kardamom: 3 g für 10 min mitkochen

Nelken: 8 g für 10 min mitkochen

Zimtstangen: 4 Stück für 10 min mitkochen

Gärung und Reifung

Hefe: Danstar Nottingham Ale

Gärtemperatur: 20-22 °C

Endvergärungsgrad: 78%

Karbonisierung: 5 g/l