

FREE BEER (version 4.1)

(19 L, ALL-GRAIN) OG = 1.054 FG = 1.014 IBU = 32 EBC = 19 ABV = 5,1 %

Zutaten:

Malz:

3,8 kg Maris Otter (3,0 EBC)

1,2 kg Münchner Malz (7,1 EBC)

80 g Carafa Spezial Type III (710,7 EBC)

Hopfen:

7,48 Alpha Säure Taurus Extrakt (Extraktionsmittel Alkohol)

(25 g 8,5% Alpha Säure)

2,92 Alpha Säure Hallertauer Tradition (7 min.) (Hopfen Pellett)

(15 g 5.5% Alpha Säure)

Hefe:

Kölsch Typ 177 VLB Berlin

Schritt für Schritt:

Geschrotetes Malz mit Wasser vermengen bei 66 C in 13,5 l Wasser.

Maische 66 C, 60 min.

Erhitzen auf 72 C.

Maische, 72 C, 5 min.

Erhitzen auf 78 C.

Maische halten bei 78 C für 10 min.

Läutern bei 78 C, 15,5 l Überschwänz-wasser.

Ansammeln 22,7 l Bierwürze.

Würze 75 min. kochen.

200 ml Guarana Extrakt beimengen.

200 g Zucker beimengen.

Bierwürze auf 19,5 C kühlen lassen und in einen sauberen desinfizierten Fermenter pumpen.

Würze kühlen lassen, wobei soviel Sauerstoff wie möglich in die Würze eintreten soll und Bierhefe ansetzen.

Fermentieren bei 19,5 C bis Fermentierung ganz abgeschlossen ist.

Abfüllen, Getränk bei 19,5 C für 18 Tage ruhen lassen.

Flaschen lagern bei 4-8 C für 14-30 Tage.

Kalt servieren und genießen.