

PilsX

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 25 Liter
- Hauptguss: 17.5 Liter
- Nachguss: 22.7 Liter
- Gesamtbrauwasser: 40.2 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz** 4.5kg (91%)
- **Carapils** 0.4kg (9%)

Gesamtschüttung: 5 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 38 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Kochen

Kochdauer 70 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 38 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

Gärung und Reife

Hefe Wyeast #2000 - Budvar

Kommentar

Deutsches Pils mit Citra

15g Perle und 15g Citra in Whirlpool bei 90°C, dann Rest nachschütten.

Durch die hohe Ausbeute habe ich mich entschieden zu dem Starter noch 3 Tüten W34 dazu zu geben. Darauf hin 48 lange kein ankommen.