

Lors-Pils No.1

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 20 Liter
- Hauptguss: 13.7 Liter
- Nachguss: 15.4 Liter
- Gesamtbrauwasser: 29.1 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz** 4.1kg (100%)

Gesamtschüttung: 4.1 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Eiweißrast (57°)** 10 Minuten
- **Maltoserast (60°-65°)** 38 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 90 Minuten

- **Eiweißrast (57°)** 10 Minuten
- **Maltoserast (60°-65°)** 38 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe WLP800 Pilsner Lager

Kommentar

Pilsner mit Saphir