

# Masterplan - Imperial Pilsner

## Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 18 Liter
- Hauptguss: 17.3 Liter
- Nachguss: 12.6 Liter
- Gesamtbrauwasser: 29.9 Liter

## Schüttung

- **Pilsner Malz** 4.5kg (100%)
- **Carapils** 0kg (0%)

**Gesamtschüttung: 4.5 kg**

## Maischplan

Einmischen bei 62 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 40 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

## Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 40 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

## Gärung und Reife

Hefe WLP800 Pilsner Lager

## Kommentar

Imperial Pilsner

10g Saazer, 10 Gramm Saphir, 6g Polaris in den Whirlpool bei 80°C

Gärtemperatur 10°-11°C

Kalt gestellt am 10-12.3.

Code 7