

Winternacht

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 15 Liter
- Hauptguss: 12.5 Liter
- Nachguss: 11.7 Liter
- Gesamtbrauwasser: 24.2 Liter

Schüttung

- **Münchener Malz** 2.3kg (62.5%)
- **Wiener Malz** 0.9kg (25%)
- **Caraoma** 0.3kg (9%)
- **Black Malt** 0.1kg (3.5%)

Gesamtschüttung: 3.7 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

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

Kochen

Kochdauer 90 Minuten

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

Gärung und Reife

Hefe S-23 (untergärig)

Kommentar

Schwarzbier