

Melon Lager

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 22 Liter
- Hauptguss: 16.7 Liter
- Nachguss: 18 Liter
- Gesamtbrauwasser: 34.7 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz** 4.4kg (100%)

Gesamtschüttung: 4.4 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 38 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 22 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 38 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 22 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe WLP800 Pilsner Lager

Kommentar

Experimentelles sehr hopfiges Lager

10g Hüll Melon, 10g Perle, 5 Gramm Citra bei 78°C in den Whirlpool

Gärtemperatur 11°C

22.3.2015 eingelagert, klar erst 3 Monate später