

LorsPils No.2

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 24 Liter
- Hauptguss: 16.8 Liter
- Nachguss: 22.3 Liter
- Gesamtbrauwasser: 39.1 Liter

Schüttung

- **Tennenmalz** 4.5kg (93%)
- **Carapils** 0.3kg (7%)

Gesamtschüttung: 4.8 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

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

Kochen

Kochdauer 75 Minuten

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

Gärung und Reife

Hefe W34/70 (untergärig)

Kommentar

Böhmisches Pils mit weicher Hopfung

15 Gramm Saazer in Whirlpool bei 83°C.

Anstellen bei 9°C mit dickbreiger W34/70, Gättemperatur 9-10°C, später bis 15°C. Nachgärung bei 17-19°C.