

# Masterplan No.2

## Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 21 Liter
- Hauptguss: 21.2 Liter
- Nachguss: 15.4 Liter
- Gesamtbrauwasser: 36.6 Liter

## Schüttung

- **Pilsner Malz** 6.1kg (100%)

**Gesamtschüttung: 6.1 kg**

## Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 45 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

## Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 45 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

## Gärung und Reife

Hefe W34/70 (untergärig)

## Kommentar

Das endgültige Imperial Pilsner

20 Gramm Saphir bei 85 °C in den Whirlpool, mit 3,4g/L 48 Stunden gestopft.