

# Braurezept OTH Maschinenbrau

## *Kellerbier*

Ein dunkles untergäriges Vollbier mit ganz besonderem Geschmack. Das kupferfarbene Bier besticht mit seinem etwas malzigen Anstrich und angenehm bitteren Abgang. Der feinporige fast cremige Schaum wird begleitet von fruchtigen Hopfennoten. Wahre Kenner schätzen dieses Bier besonders zur Prüfungszeit.

### **Schüttung:**

- 6kg dunkles Malz
- 2kg helles Malz

### **Hauptguss:**

- 35 Liter Wasser

### **Maischen**

- Einmaischen: 60°C
- Maltoserast: 25min bei 62°C
- Verzuckerungsrast: mindestens 25min bei 72°C -> Jodprobe
- Vollverzuckerung bei 78°C

### **Läutern**

- Läuerruhe 15min

### **Nachguss:**

- bis zu 13 Liter Warmwasser ca 70°C (Das Nachgusswasser muss unabhängig von der *Maschinenbrau 50* erwärmt werden. z.B. mittels Wasserkocher) bis 12,5°P erreicht sind.

### **Kochen**

- 1. Hopfengabe 12g Hercules Kochzeit 60min
- 2. Hopfengabe Wilder Hopfen 18g Kochzeit 5min

### **Kühlen und Abfüllen**

- Kühlen möglichst unter Raumtemperatur
- Abfüllen ins Gärfass
- Abfüllen der Speise (ca. 3,5 Liter) in sterile Flaschen

### **Ansetzen der Hefe**

- 10ml untergärige Hefe pro Liter Ausschlagwürze zugeben
- Gärfass verschließen und Gärröhrchen anbringen
- Gärung bei ca. 9°C