

Dortmunder Export #1 - Braumischung

Das Rezept ergibt ein klassisches Export. Sehr lecker und malzig, mit einer angenehmen Bittere.

Inhalt, Kennzahlen & Zielwerte

Biertyp: Dortmunder Export
Stammwürze: 13,5%
Alkoholgehalt: 5,3%
Malze: 40% Pilsener Malz | 34% Wiener Malz |
20% Münchner Hell | 6% Cara Hell
Hopfen: Hallertau Perle, Magnum, Spalter Select
Bittere: 30 IBU
Farbe: 13 EBC
Gärung: untergärig
Gärtemperatur 9-12°C
Karbonisierung 5g/l



Brauwasser & Maischen

10 l Braumischung : Hauptguss 8,5 l | Nachguss : 6,0 l
20 l Braumischung : Hauptguss 17,0 l | Nachguss : 12,0 l
50 l Braumischung : Hauptguss 42,5 l | Nachguss : 30,0 l

Einmaischen
60°C

Rasten
1. 57°C für 10 Min.
2. 63°C für 60 Min.
3. 73°C für 20 Min.

Abmaischen
78°C



Kochen & Hopfengaben

Gesamtkochzeit: 90 Min.

Bezeichnung	Zeit
DE#1 - 1	90 Min.
DE#1 - 2	70 Min.



Gärung & Reifung

Hefe
Fermentis S-189

Gärtemperatur
9-12°C

Hauptgärung
ca. 7-10 Tage

Kaltreifung
ca. 4 Wochen