

```
#####  
# Brauanleitung RocBrew Helles #  
#####
```

Ausbeute: 40 liter

Schuetting:

10.000 g Pilsner Malz
0.300 g Sauermalz
0.100 g Cara Hell ?

Hopfen:

120 g Saphir 4,3% A
70 g Callista 3,0% A

1. 30 g Saphir
2. 25 g Saphir, 35 g Callista
3. 65 g Saphir, 35 g Callista

Hefe:

Saflager W-34/70, 15 g

Maischefuehrung:

42 l Hauptguss 62° ==> Einmaischen
62°C 25 min Rast
66°C 15 min Rast
71°C 20 min Rast
78°C ==> Abmaischen
20 l Nachguss 78°C
99°C 50 min kochen ==> Hopfen 1
99°C 50 min kochen ==> Hopfen 2
99°C 10 min kochen ==> Hopfen 3
99°C 1 min kochen

Whirlpool bzw. 15 min ruhen

Abkuehlen 10°C

Hefegabe

Hauptgaerung 8°-12°C

Karbonisierung 5 g/l