

```
#####  
# Brauanleitung RocBrew Nocturne #  
#####
```

Bierart: Untergärig (Lager)

Ausbeute: 40 liter

Schuetzung:

8.100 g Pilsner Malz 1-2 ebc
0.500 g CaraAroma 3-5 ebc
0.650 g Carafa Spezial III 1500 ebc

Hopfen:

110 g Hallertauer Mittelfrüh

Hefe:

Saflager W 34/70

Maischefuehrung:

42 l Hauptguss 57° ==> Einmaischen
 62°C 40 min Rast ==> Röstmalz zugeben
 72°C 20 min Rast
 78°C ==> Abmaischen
20 l Nachguss 78°C ==> Abläutern

55 g Hopfen

 99°C 80 min kochen

55 g Hopfen

 99°C 10 min kochen

Whirlpool bzw. 15 min ruhen

Abkuehlen 18°C

Hefegabe

Hauptgaerung 10°C

Plato 12°, Rest Plato 3°

Karbonisierung 5 g/l