

```
#####  
# Brauanleitung RocBrew Pils #  
#####
```

Bierart: Untergärig (Lager)

Ausbeute: 40 liter

Schuetzung:

9.500 g Pilsner Malz
0.200 g Cara Hell
0.200 g Mela
0.250 g Sauermais

Hopfen:

90 g Tettnanger - I
20 g Magnum - II

Hefe:

Saflager W 34/70

Maischefuehrung:

42 l Hauptguss 57° ==> Einmaischen
57°C 5 min Rast
63°C 45 min Rast
72°C 20 min Rast
78°C ==> Abmaischen
18 l Nachguss 76°C ==> Abläutern

90 g Tettnanger

99°C 80 min kochen

20 g Magnum--

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