

```
#####  
# Brauanleitung RocBrew Summer Light #  
#####
```

Bierart: Untergärig (Lager)

Ausbeute: 40 liter

Schuetzung:

7.800 g Pilsner Malz

0.550 g Cara Hell

0.280 g Sauermais

Hopfen:

55 g Hallertauer Perle

30 Saphir

Hefe:

Saflager W 34/70

Maischefuehrung:

42 l Hauptguss 60° ==> Einmaischen

63°C 40 min Rast

72°C 25 min Rast

78°C

==> Abmaischen

20 l Nachguss 78°C ==> Abläutern

25 g Perle

99°C 85 min kochen

30 g Saphir

30 g Perle

99°C 5 min kochen

Whirlpool bzw. 15 min ruhen

Abkuehlen 18°C

Hefegabe

Hauptgaerung 10°C

falls gewünscht: Kalthopfung 1 g Citra

Plato 11°, Rest Plato 3°

Karbonisierung 5 g/l