



MAGIC RUBUS



FRUIT

Ausgewogenheit ist der Schlüssel bei der Präsentation eines gutgemachten Fruchtbiers. Die Früchte sollten den originalen Biertyp (hier ein Pils) ergänzen und nicht überdecken. Die charakteristischen Aromen, die mit der jeweiligen Frucht in Zusammenhang gebracht werden, sollten im Geruch erkennbar sein, wobei manche Früchte (z.B. Himbeeren, Kirschen) stärkere Aromen haben und charakteristischer sind als andere (z.B. Blaubeere, Erdbeere) - erlaubt ist alles im Bereich von subtil bis aggressiv. **Hopfen:** Hallertauer Tradition - ist die gezüchtete Nachfolgesorte des Hallertauer Mittelfrüh und hat vergleichbare Aromen. Aroma: kräuterig, blumig, grasig, leicht würzig.

BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	12.7° Plato
☉ Alkohol (ABV):	5.1 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.6° Plato
☉ EBC: 8	IBU: 26	(ausgewogen)	☉ Hauptguss:	26.5 Liter
☉ Hopfenaroma:	1.4 mg/l	(gering)	☉ Nachguss:	4 Liter
☉ Kochvolumen:	26.7 l		☉ obergärig - Reifezeit ca.	10 - xx Wochen

MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 4.5 kg Pilsner Malz	☉ 50 gr. Hallertauer Tradition 5.7%	☉ Fermentis SafBrew WB-06
☉ 0.5 kg Weizen Malz hell	☉ 10 gr. Rosmarinzweig	☉ empf. Gärtemperatur: 19.5°C
☉ 1.5 kg Himbeeren TK		

MAISCHPLAN

1. Einmaischen	60°C	3. Rast	72°C - 70 min.	5. Rast	78 °C - 10 min.
2. Rast	63°C - 20 min.	4. Jodprobe	<input type="checkbox"/>	6. Abläutern	78°C

KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	11.6° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	12.7° Plato

HOPFENGABEN

☉ 25 gr. Tradition	Kochen	60 min.
☉ 25 gr. Tradition	Kochen	10 min.
☉ 300 gr. Himbeeren TK	Kochen	10 min.
☉ 10 gr. Rosmarin	Kochen	5 min.

HOPFEN STOPFEN

- ☉ mit zur Hauptgärung die restlichen 1.2 kg Himbeeren geben

SONSTIGES

- ☉ Karbonisierung: 5 g/l Zucker

BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	x° Plato	Gärtemperatur Ist:	x°C
Sud Nr.:	x	Stw. nach HG:	x° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	x	Alkohol (ABV):	x % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	x	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		