Pils nach Irlier Art

Dieses Maischebraurezept bezieht sich auf 60 Liter fertiges Bier.

Hefe:	untergärig
Stammwürze:	13 %
Hopfenbittere:	34 EBU
Bierfarbe:	4 EBC
Alkohol:	5,4 Vol.-%
Abfüllzeitpunkt:	3,2 %
Schüttung:	12000 g Pilsener Malz, 300g Sauermalz

3-stufiges Infusionsmaischverfahren:	Einmaischen: bei 38 °C 1 Rast: 20 Minuten bei 52 °C 2 Rast: 50 Minuten bei 63 °C 3 Rast: 15 Minuten bei 72 °C Abmaischen bei 76 °C
Kochzeit:	90 Minuten
Bitterung:	75g Bitterhopfen (9,1 %) (90 Min) 20g Hallertauer Perle (9,1%) (45 Min) 20g Aromahopfen (Saazer) (3,1 %) zur Mitte (45 Min) 22 g Aroma (3,1) vor Kochende (10 Min)