

Recept voor Lagerbier

De hoeveelheden zijn voor ongeveer 20 liter. Het bier heeft na de tweede gisting op fles een alcoholgehalte van ongeveer 6% vol.

Benodigheden:

1. Mout:
 - 1,5kg Pilsner
 - 1kg Münchner
 - 1 kg Weissen
 - Of i.p.v. bovenstaande drie soorten 1 soort basismout, vb. Pilsner
 - 250g caramel hell, cara crystal of amber mout
 - 250g havervlokken
2. Hop:
 - 12g Hallertau
 - 15g Tettnanger
 - Of 30g hop met +/- 5% alfazuurgehalte.
3. Voor de gisting:
 - 1kg rietsuiker, bruine suiker of honing
 - 20g gist

Werkwijze:

1. De helft van de mout door de molen halen, met de andere helft in een ketel doen en water toevoegen.
2. In stappen van 5 graden opwarmen, bij elke stap minstens een kwartier laten rusten. Deze stap mag evt. overgeslagen worden.
3. Bij 65-67 graden een uur laten rusten.
4. Havermout met 3 liter water 30 minuten voorkoken. Pap bij de mash roeren.
5. De mash filteren, alle spoelwater opvangen.
6. Het water opkoken met de hop, na een half uur de suiker toevoegen en nog een uur laten koken.
7. Eventueel filteren (indien geen hopzakjes gebruikt werden) en zo snel mogelijk laten afkoelen tot kamertemperatuur.
8. De gist bijvoegen en minstens twee weken, liefst een maand, laten gisten bij kamertemperatuur in een ontsmette, afgesloten container. Alle materialen eerst ontsmetten!
9. Per liter 4g suiker en per 20 liter 1g gist toevoegen, voorzichtig roeren om op te lossen en bottelen. Alle materialen ontsmetten!
10. Na nog eens tien dagen is de gist dood en mag het bier bewaard worden in een koele ruimte. Het duurt nog enkele weken eer het bier opklaart.