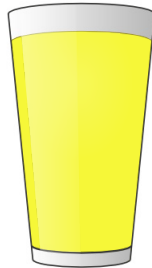


Klosterbier

Menge	44.2	Liter
Stammwürze	12	°P
Bittere	20	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	15	min
Farbe	5.8	EBC
CO2 Gehalt	4	g/Liter
Brauanlage	Braustation	



Pilsener Malz	7.898	Kg	90.9	%	3	EBC
CARAPILS®	0.791	Kg	9.1	%	5	EBC
Gesamt	8.688	Kg				



VWH Tettnanger (Pellets) 3.7	80.92	g	90	min
% Alpha				
Tettnanger (Pellets) 3.7 %	20.23	g	10	min
Alpha				



Hauptguss	27.8	Liter
Milchsäure (80%)	12.44	ml
Nachguss	33.71	Liter
Milchsäure (80%)	15.08	ml
Gesamt	61.51	Liter



Fermentis SAFLAGER W34/70

benötigte Gerätschaften

Kochtopf Braustation

Maischen

Einmaischen:	27.8 Liter Wasser auf 48°C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 57°C erhitzen und 5 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63°C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72°C erhitzen und 40 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)	Maische auf 78°C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	33.71 Liter Wasser auf 78°C erhitzen
Nach etwa 10 - 20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft.	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!!), bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

Würze kochen

Vorderwürzehopfung:	80.92g Tettnanger Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 80 min 20.23g Tettnanger Hopfen untermischen
Kochen	Noch 10min weiter kochen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen) eintragen
Whirlpool	Kocher abschalten, wenn thermische Bewegung abgeflaut ist einen Whirlpool erzeugen ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat

Abseihen / Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem Hopfenseihen) eintragen
Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen) eintragen
Verdünnen	Wenn gewünscht die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen

Speise abfüllen	6 Liter Speise abfüllen
Abkühlen	Die Würze auf Anstelltemperatur bringen.
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen) eintragen
Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze beim Anstellen) eintragen
Hefe zugeben	Die Würze mit dem Rührer gut durchlüften und die Hefe unterrühren.
Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)	