

Helles Hausbier

Menge	20	Liter
Stammwürze	13	°P
Bittere	23	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	15	min
Farbe	10.9	EBC
CO2 Gehalt	5.2	g/Liter
Brauanlage	Einkocherklasse V1.00	



Wiener Malz	1.766	Kg	40	%	8	EBC
Pilsener Malz	1.192	Kg	27	%	4	EBC
Dinkelmalz	1.192	Kg	27	%	4	EBC
Caramalz hell, CARAHELL®	0.265	Kg	6	%	25	EBC
Gesamt	4.414	Kg				



VWH Perle (Pellets) 7.9 % Alpha	11.07	g	90	min
Hallertauer Magnum (Pellets) 12.5 % Alpha	5.03	g	70	min
Saphir (Pellets) 4.4 % Alpha	11.1	g	10	min



Hauptguss	16.77	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	13.46	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	30.24	Liter



Danstar Nottingham Ale
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,0g

Maischen

Einmaischen:	16.77	Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Kombirast (66°-69°)		Maische auf 67 °C erhitzen und 60 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:	13.46 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:	11.07 g Perle Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 20 min 5.03 g Hallertauer Magnum Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 60 min 11.1 g Saphir Hopfen untermischen
Kochen	Noch 10 min 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
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)