

Neuer Sud



Braudatum		
Menge	11,5	Liter
Stammwürze	12,5	°P
Bittere	35	IBU
Farbe	8	EBC
Alkohol	4,8	%vol
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

Zutaten



Pilsener Malz	2,22 kg (88,1%)	<input type="checkbox"/>	East Kent Golding (5,1%)	7,8 g	<input type="checkbox"/>
Münchner Malz II	0,30 kg (11,9%)	<input type="checkbox"/>	East Kent Golding (5,1%)	18,4 g	<input type="checkbox"/>
			East Kent Golding (5,1%)	19,5 g	<input type="checkbox"/>



	Hauptguss	Nachguss	Gesamt	L	<input type="checkbox"/>
Wasser	9,6	4,4	13,92		

Maischen

Malz	Pilsener Malz	2,22 kg (88,1%)
	Münchner Malz II	0,30 kg (11,9%)
	Gesamtschüttung	2,52 kg
Hauptguss	9,6 Liter	↑ inf cm ↓ -inf cm
Maischevolumen	11,5 Liter	↑ inf cm ↓ -inf cm
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

Läutern

Vorbereitung	Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.
Nachguss	4,4 Liter
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.

Würzekochen

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze bei Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 12,5°P / 12,9°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 11,5 Liter bei 20°C / 12,0 Liter bei 100°C , ↑ inf cm , ↓ -inf cm
Hopfen	East Kent Golding (5,1%)	7,8 g nach 0 min zugeben (Kochdauer 60 min)
	East Kent Golding (5,1%)	18,4 g nach 30 min zugeben (Kochdauer 30 min)
	East Kent Golding (5,1%)	19,5 g nach 50 min zugeben (Kochdauer 10 min)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze bei Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 12,5°P / 12,9°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 11,5 Liter bei 20°C / 12,0 Liter bei 100°C , ↑ inf cm , ↓ -inf cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
Nachisomerisierung	Dauer min	

Anstellen

Hopfenseihen

Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.

Stammwürze Anstellen

____ °P/°Brix Zielwert: [12,5°P](#) / [12.9°Brix](#)
Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.

**Würzmenge nach
Hopfenseihen**

____ Liter

Wassermenge für Verdünnung

____ Liter

Anstellmenge

____ Liter

Gärung

Gärverlauf

Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.