

Standardbier



Menge	11,5 Liter
Stammwürze	12,5 °P
Bittere	35 IBU
Nachisomerisierungszeit	0 min
Farbe	8,7 EBC
CO ₂ -Gehalt	5,0 g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage



Pilsener Malz	2.217 kg	88.1 %	3 EBC
Münchener Malz II	0.299 kg	11.9 %	23 EBC
Gesamt	2.517 kg		



Hallertauer Tradition (Pellets)	5,1 % Alpha	26.91 g	85 min
Hallertauer Tradition (Pellets)	5,1 % Alpha	13.25 g	5 min



Hauptguss	9,56 Liter
Milchsäure (80%)	0,00 ml
Nachguss	9,08 Liter
Milchsäure (80%)	0,00 ml
Gesamt	18,64 Liter



Anzahl Einheiten: 1

Maischen

Einmaischen:	9.56 Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 45 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	9.08 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

Würze zum Kochen bringen	
1. Hopfengabe:	Nach 5 min 26.91 g Hallertauer Tradition Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 80 min 13.25 g Hallertauer Tradition Hopfen untermischen
Kochen	Noch 5 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
Speise abfüllen	1 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)	