

Brau Konzept für 36 Liter „Helles“, Bier:

Zutaten:

8,2 kg Wiener Malz und 400 g Carapils Malz

Wasserqualität:

Wasser halb aufbereitetes (Gefiltert) und halb destilliertes Wasser.

PH Wert Sollwert: PH Wert Istwert gemessen:

(Messen 10 min nach dem Einmaischen.)

Einmaischen:

28 l Wasser in dem Topf auf 58°C erwärmen.

Malz Einfüllen, gut rühren.

1.Rast: 57 °C für 10 min

Deckel drauf und gut verpackt 10 min stehen lassen.

2.Rast: 62 °C für 30 min

Deckel drauf und gut verpackt 30 min stehen lassen.

3.Rast: 72 °C für 20 min

Deckel drauf und gut verpackt 20 min stehen lassen.

Jodprobe:

Jodprobe machen.

Ggf. weitere 10 min Kochen

Abmaischen: 78 °C

Nach den insgesamt 60 min die Würze in den Läuterbottich schöpfen.

Läuterruhe:

10 - 20 min stehen lassen.

Dann die Würze ablaufen lassen und die Würze zu der Würze im anderen Topf geben.

Den ersten Liter vorsichtig wieder zurück in den Topf gießen, ggf. wiederholen bis die Würze klarkommt.

Nachguß:

Wenn der Flüssigkeitsstand der Würze kurz vor dem Treber ist, ²⁷25 Liter bereits 75°C erhitztes Wasser auf gelochter Kelle vorsichtig über den Treber gießen.

Aufheizen:

Messung in Plato vor dem Kochen:

Dann 70 min kochen. Sollten ca. 36 Liter übrigbleiben.

1. Hopfengabe:

(Alpha Werte? Sollwert?)