

Saazer Hopfen 36 g bevor es zu kochen beginnt.

2. Hopfengabe:

(Alpha Werte Sollwert?)

Dann 40 min nach Kochbeginn nochmals 16 g Tettnanger Hopfen dazu. Und noch 30 min weiterkochen.

Kochzeit insgesamt 70 min, wenn ohne Deckel gekocht wird verdunstet viel Wasser, dann anstatt 28 liter Wasser, 29 Liter Wasser zum Einmaischen nehmen.

Messung Restextrakt nach dem Kochen:

Stammwürze messen, Sollwert: 12 bis 13 °Plato

Falls zu viel. Mit dest. Wasser verdünnen bis gewünschte Stammwürze erreicht.

Whirlpool

Würze im Topf nun über Nacht abkühlen lassen. Deckel drauf und mit aufgelegten Handtuch die Deckeldichtung verbessern.

Nächsten Tag, nach Abkühlung, Umschlauchen in Gärbehälter (Keg)

Abkühlen:

Möglichst schnell auf 12°C Kühlen im vorgekühlten Kegerator.

Hefegabe:

Wenn 12°C erreicht die Hefe hinzu, Saflager W 34/70,

Etwa 40 g mit 400ml abgekochten Wasser in einem abgekochten Gefäß von 23°C rehydrieren. Nach dem rehydrieren Hefesuspension auf 12°C kühlen und dann zur Würze geben.

Innerhalb 48 Stunden sollte die Gärung beginnen.

Gärtemperatur 12 Grad C

Zwischenmessungen:

7 Tage nach der Hefegabe zum ersten Mal eine Messung durchführen in Brix bzw. Plato

Danach alle weiteren 7 Tage.

Mit Glas oder einen Spindelzylinder und die Spindel. Wichtig alles abkochen und reinigen, was mit dem Jungbier in Berührung kommt. Probe etwas stehen lassen, damit das CO₂ entweichen kann, das sich bereits im Bier gebildet hat. Die Probe nicht wieder zurück in den Keg geben (Infektionsgefahr).

Lagerung und Karbonisierung:

Gärung zu Ende

Anschließend zwangskarbonisieren mit CO₂, Druck 3 Bar für 2 Tage, dann CO₂ Druck zum Zapfen auf 12 PSI reduzieren...