

Glutenfreies Bier 25-2 (#1)

Pils



Braudatum		
Menge	20,0	Liter
Stammwürze	12,0	°P
Bittere	30	IBU
Farbe	9	EBC
Alkohol	4,6	%vol
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/Liter
Restalkalität	3,00	°dH
Reifezeit	6	Wochen

Bemerkung

Leitungswasser + CaCl

Kein Nachguss, nur Vorderwürze, SHA 40%

a-Amylase und Glucoamylase jeweils ein Päckchen 2 x zugeben. 1. Beim Einmischen, 2. Zum Beginn der Kombirast.

Reisspelzen ??

Brew in a Bag

Zutaten



Haferflocken 0,94 kg (14,9%)

Reisflocken 2,14 kg (34,1%)

Buchweizen 3,21 kg (51,0%)



Polaris (18,9%) 9,7 g

Tettnanger
Tettnanger
(2,9%) 7,1 g

Polaris (18,9%) 2,2 g



Fermentis
Safale US-05 1



Irish Moos 0,04 g

Clarity Ferm 0,01 kg

Pilsner Enzym
Glucoamylase 8,00 g

Alpha-Amylase 8,00 g



Ulmer Leitungswasser

	Hauptguss	Nachguss	Gesamt		
Wasser	35,9	0,0	35,85	L	<input type="checkbox"/>
Milchsäure (80%)	6,68	0,00	6,68	mL	<input type="checkbox"/>

Braumeister 20+

Maischen

Malz	Haferflocken	0,94 kg (14,9%)
	Reisflocken	2,14 kg (34,1%)
	Buchweizen	3,21 kg (51,0%)
	Gesamtschüttung	6,29 kg
Zusätze	Pilsner Enzym Glucoamylase	8,00 g
	Alpha-Amylase	8,00 g
Hauptguss	35,9 Liter	↑ 37,7 cm ↓ 5,8 cm
Maischevolumen	40,6 Liter	↑ 42,7 cm ↓ 0,8 cm
Maischplan	Einmaischen	35,9 Liter Wasser auf 42°C erhitzen und 6,29 kg Malz (21°C) zuschütten. Temperatur von 40°C 5 min halten.
	Eiweissrast (Proteaserast)	Maische auf 54°C erhitzen und 10 min halten.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 61°C erhitzen und 40 min halten.
	Zwischenrast	Maische auf 66°C erhitzen und 50 min halten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 71°C erhitzen und 30 min halten.
Abmaischen	Maische auf 78°C erhitzen und 1 min halten.	
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	0,0 Liter
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.

Würzekochen

Vorderwürzehopfung	Polaris (18,9%)	9,7 g
Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze bei Kochbeginn	___ °P/°Brix	Zielwert: 9,8°P / 10,1°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 24,5 Liter bei 20°C / 25,5 Liter bei 100°C , ↑ 26,8 cm , ↓ 16,7 cm
Hopfen	Tettnanger Tettnanger (2,9%)	7,1 g nach 80 min zugeben (Kochdauer 10 min)
	Polaris (18,9%)	2,2 g nach 80 min zugeben (Kochdauer 10 min)
Kochdauer	90 min	
Stammwürze bei Kochende	___ °P/°Brix	Zielwert: 12,0°P / 12,4°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 20,0 Liter bei 20°C / 20,8 Liter bei 100°C , ↑ 21,9 cm , ↓ 21,6 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 3 min	
	Irish Moos	0,04 g 0 min nach Kochende zugeben

Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	___ °P/°Brix	Zielwert: 12,0°P / 12,4°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	___ Liter	
Wassermenge für Verdünnung	___ Liter	
Anstellmenge	___ Liter	

Gärung

Hefe	Fermentis Safale US-05	1 Einheit(en) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Zusätze	Clarity Ferm	0,01 kg nach 0 Tag(e) zugeben und nach 14 Tag(e) entnehmen
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	