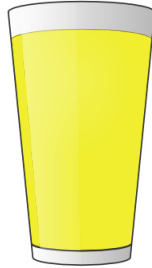


## Münchner Helles mit Hüller Bitter

Menge	55 Liter
Stammwürze	12 °P
Bittere	20 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	0 min
Farbe	6.9 EBC
CO2 Gehalt	5 g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage



Pilsener Malz	6.67	Kg	61.7	%	3	EBC
Tennenmalz	3.6	Kg	33.3	%	3	EBC
Caramalz hell	0.541	Kg	5	%	25	EBC
Gesamt	10.811	Kg				



Hüller Bitter_(Dolden) 6 %	50.24	g	75	min
Alpha				
Hüller Bitter_(Dolden) 6 %	42.61	g	20	min
Alpha				



Hauptguss	35.68	Liter
Milchsäure (80%)	7.74	ml
Nachguss	46.08	Liter
Milchsäure (80%)	10	ml
Gesamt	81.75	Liter



FermentisW 74/30

### Maischen

Einmaischen:	35.68 Liter Wasser auf 57°C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 57°C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 62°C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Kombirast (66°-69°)	Maische auf 69°C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72°C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 76°C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)	Maische auf 78°C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

### Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	46.08 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 15 min 50.24g Hüller Bitter_ Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 70 min 42.61g Hüller Bitter_ Hopfen untermischen
Kochen	Noch 5min 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

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)