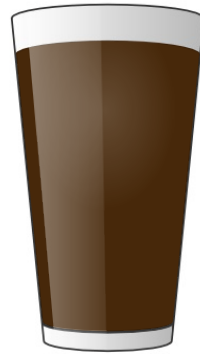


lehras Dunkles

Menge	20	Liter
Stammwürze	12.3	°P
Bittere	17	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	20	min
Farbe	42.8	EBC
CO2 Gehalt	4.5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Münchner Malz	2.582	Kg	60	%	22	EBC
Pilsner Malz	1.291	Kg	30	%	4	EBC
Carahell	0.366	Kg	8.5	%	25	EBC
Röst-/Farbmalz	0.065	Kg	1.5	%	1100	EBC
Gesamt	4.303	Kg				



Perle (Pellets) 10 % Alpha	6.33	g	60	min
Aurora (Pellets) 9 % Alpha	9.65	g	10	min



Hauptguss	13.34	Liter
Milchsäure (80%)	4.05	ml
Nachguss	17.46	Liter
Milchsäure (80%)	5.3	ml
Gesamt	30.8	Liter



Wyeast 2206 Bavarian Lager
Anzahl Einheiten: 1

Maischen

Einmaischen:	13.34	Liter Wasser auf 55 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf 51 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 62 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 15 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf 77 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	17.46 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 50 min 6.33 g Perle Hopfen untermischen
2.	Nach 50 min 9.65 g Aurora Hopfen untermischen

Hopfungabe:

Kochen	Noch 10 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)	