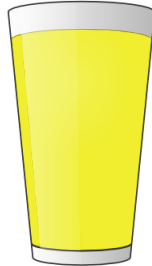


## Helles Festbier

|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| Menge                    | 20 Liter                         |
| Stammwürze               | 12 °P                            |
| Bittere                  | 22 IBU                           |
| Nachisomerisierungs-Zeit | 0 min                            |
| Farbe                    | 6.8 EBC                          |
| CO2 Gehalt               | 4.8 g/Liter                      |
| Brauanlage               | <a href="#">Meine Brauanlage</a> |



|              |          |       |       |
|--------------|----------|-------|-------|
| Pilsner Malz | 4.414 Kg | 100 % | 4 EBC |
| CaraPils     | 0.15 Kg  | 3.4 % | 4 EBC |
| Gesamt       | 4.414 Kg |       |       |



|  |         |        |
|--|---------|--------|
| Tettnanger (Pellets) 4.4 % Alpha         | 15.12 g | 60 min |
| Spalter Select (Pellets) 6 % Alpha       | 20.93 g | 30 min |
| Hallertau Mittelfrüh (Pellets) 4 % Alpha | 2.71 g  | 10 min |
| Spalter Select (Pellets) 6 % Alpha       | 1.16 g  | 10 min |
| Tettnanger (Pellets) 4.4 % Alpha         | 0.78 g  | 10 min |



|                  |             |
|------------------|-------------|
| Hauptguss        | 17.22 Liter |
| Milchsäure (80%) | 9.48 ml     |
| Nachguss         | 7.62 Liter  |
| Milchsäure (80%) | 4.19 ml     |
| Gesamt           | 24.84 Liter |



SAFALE S04

### benötigte Gerätschaften

|                    |                                     |                              |
|--------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Gärbottich         | Läutereimer                         | Wassereimer                  |
| Bierspindel        | Hopfenfilter                        | Teelöffel                    |
| Jod mit Untertasse | Timer/Thermometer mit Holzhalterung | Messzylinder für Bierspindel |
| Schaumlöffel       | Bräulöffel                          | Gäröhrchen                   |

### Maischen

|                        |  |
|------------------------|--|
| Einmaischen:           | 17.22 Liter Wasser auf 60°C erhitzen und Malzschüttung zugeben |
| Maltoserast (60°-65°)  | Maische auf 61°C erhitzen und 7 min Rast einlegen.             |
| Verzuckerung (70°-75°) | Maische auf 72°C erhitzen und 40 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:  | 7.62 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:      | 15.12g Tettnanger Hopfen untermischen   |
| 2. Hopfengabe:      | Nach 30 min 20.93g Spalter Select Hopfen untermischen   |
| 3. Hopfengabe:      | Nach 50 min 2.71g Hallertau Mittelfrüh Hopfen untermischen  |
| 4. Hopfengabe:      | Nach 50 min 1.16g Spalter Select Hopfen untermischen  |
| 5. Hopfengabe:      | Nach 50 min 0.78g Tettnanger Hopfen untermischen  |
| Würzmenge eintragen | Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Bra & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen) eintragen                       |
| Whirlpool           | Kocher abschalten, wenn thermische Bewegung abgeflaut ist einen Whirlpool erzeugen<br>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) |   |