

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	Meine Brauanlage



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



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



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

Gärbotich	Läutereimer	Wassereimer
Bierspindel	Hopfenfilter	Teelöffel
Jod mit Untertasse	Timer/Thermometer mit Holzhalterung	Messzylinder für Bierspindel
Schaumlöffel	Braulöffel	Gärröhrchen

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 (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)