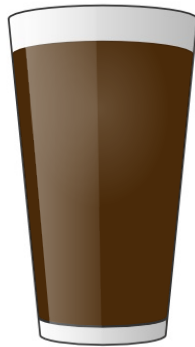


Cherry Honey Amber

Menge	20	Liter
Stammwürze	13.2	°P
Bittere	24	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	25	min
Farbe	42.4	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Amber	1.001	Kg	22.4	%	70	EBC
Münchener	1.001	Kg	22.4	%	22.5	EBC
Wiener	1.001	Kg	22.4	%	8	EBC
Melanoidinmalz	0.501	Kg	11.2	%	70	EBC
CARAPils	0.255	Kg	5.7	%	4	EBC
Pilsener Malz	0.255	Kg	5.7	%	3	EBC
CARA Hell	0.255	Kg	5.7	%	25	EBC
Sauermalz	0.201	Kg	4.5	%	5	EBC
Gesamt	4.469	Kg				



VWH		
Tradition (Pellets)	24.65	g 90 min
5.8 % Alpha		
Magnum (Pellets)	6.56	g 0 min
12.2 % Alpha		
Motueka	12	g Gärung
Cascade	12	g Gärung



Hauptguss	14.3	Liter
Milchsäure (80%)	2.43	ml
Nachguss	15.99	Liter
Milchsäure (80%)	2.72	ml
Gesamt	30.29	Liter



Mangrove Jack's M76 - Bavarian Lager
Anzahl Einheiten: 1 zu 10g



Honig 0.1 Kg [Kochbeginn](#)



Roter Multi 0.5 Kg [Kochen](#)
Sauerkirschsafft 1 Kg [Gärung](#)

Maischen

Einmaischen:	14.3	Liter Wasser auf 57 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
1. Rast		Maische auf 57 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
2. Rast		Maische auf 64 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
3. Rast		Maische auf 72 °C erhitzen und 20 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:	15.99 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

Vorderwürzehopfung:

24.65 g Tradition Hopfen vorlegen

Würze zum Kochen bringen

2. Hopfengabe:

Nach 90 min 6.56 g Magnum Hopfen untermischen



Honig 0.1 Kg

Würzekühlung bei ca. 50-60°C



Roter Multi 0.5 Kg

10 min vor Kochende (letzte Hopfengabe)

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)

Bei der Gärung



Sauerkirschsaft 1 Kg



Motueka 12 g



Cascade 12 g