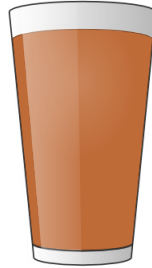


09. Bronx Best Bitter

Menge	22	Liter
Stammwürze	11	°P
Bittere	32	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	30	min
Farbe	25.4	EBC
CO2 Gehalt	3	g/Liter
Brauanlage	Christophs Brauanlage	



Maris Otter Pale Ale Malz Fawcett	3.22	Kg	79	%	4	EBC
Gold Swaen© Hell The Swaen	0.408	Kg	10	%	25	EBC
CARARED®	0.408	Kg	10	%	40	EBC
Röstmalz, Farbmalz, CARAFA II®	0.041	Kg	1	%	1150	EBC
Gesamt	4.076	Kg				



East Kent Golding (Pellets) 6.9 % Alpha	10.45	g	55	min
Fuggles (Pellets) 4.5 % Alpha	21.95	g	5	min
East Kent Golding (Pellets) 6.9 % Alpha	19.86	g	0	min



Hauptguss	13.45	Liter
Milchsäure (80%)	0.57	ml
Nachguss	17.76	Liter
Milchsäure (80%)	0.76	ml
Gesamt	31.21	Liter



White Labs WLP013 London Ale
Anzahl Einheiten: 1 zu 40ml

2 g Irish Moss 10 min. vor Kochende

benötigte Gerätschaften

Gär- und Läuterbottich	Abfüllstab	Matmill Läuterblech
Würzekühler	Weck Einkochautomat	Erlenmeyerkolben 2l
Bierheber	Induktionskochplatte	Thermostatschalter UT 200

Maischen

Einmaischen:	13.45	Liter Wasser auf 66 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 66 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	17.76 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 5 min 10.45 g East Kent Golding Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 50 min 21.95 g Fuggles Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 5 min 19.86 g East Kent Golding 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)	

kleiner-brauhelfer v1.4.3.1