

No.4 - Haubergsroggen

Menge	10	Liter
Stammwürze	14	°P
Bittere	25	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10	min
Farbe	57.6	EBC
CO2 Gehalt	5.5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



BIO Münchner Malz	1.181	Kg	47.9	%	25	EBC
Roggenmalz	0.774	Kg	31.4	%	10	EBC
BIO Weizenmalz hell	0.362	Kg	14.7	%	4	EBC
CARAAROMA®	0.148	Kg	6	%	400	EBC
Gesamt	2.466	Kg				



Cascade (Pellets) 6.8 % Alpha	9.92	g	70	min
Cascade (Pellets) 6.8 % Alpha	4.4	g	30	min
Cascade (Pellets) 6.8 % Alpha	2.17	g	5	min



Hauptguss	9.86	Liter
Milchsäure (80%)	0.72	ml
Nachguss	6.84	Liter
Milchsäure (80%)	0.5	ml
Gesamt	16.71	Liter



Fermentis SAFBREW S-33
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5g

benötigte Gerätschaften

Einkocher KLARSTEIN Biggie MattMill Läuterhexe 30l Gäreimer
15l Gäreimer

Maischen

Einmaischen:	9.86	Liter Wasser auf 40 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Gummirast (35°-40°)		Maische auf 40 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Eiweißrast (57°)		Maische auf 52 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 64 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 30 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:	6.84 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 40 min 9.92 g Cascade Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 40 min 4.4 g Cascade Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 25 min 2.17 g Cascade Hopfen untermischen
Kochen	Noch 5 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	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem

Eintragen Stammwürze Eintragen	Hopfenseihen) 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)