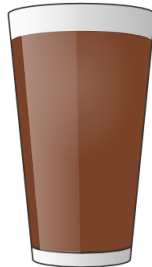


Red Berry Ale

Menge	23	Liter
Stammwürze	14	°P
High Gravity Faktor	30	%
Bittere	20	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	20	min
Farbe	35.7	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	Klarstein	



Best Red X Malz	4.327	Kg	75	%	30	EBC
Pale Ale Malz	1.154	Kg	20	%	7	EBC
CARAPILS®	0.288	Kg	5	%	5	EBC
Gesamt	5.769	Kg				



VWH Willamette (Pellets) 5 % Alpha	23.51	g	90	min
Bramling X (Pellets) 5.2 % Alpha	11.8	g	10	min
Willamette (Pellets) 5 % Alpha	11.8	g	10	min
Willamette (Pellets) 5 % Alpha	10.67	g	-10	min
Willamette	23	g	Gärung	



Hauptguss	20.19	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	8.69	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	28.88	Liter



Danstar Nottingham Ale
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,0g

benötigte Gerätschaften

Maischen

Einmaischen:	20.19	Liter Wasser auf 67 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 63 °C erhitzen und 40 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	8.69 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:	23.51 g Willamette Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 80 min 11.8 g Bramling X Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 0 min 11.8 g Willamette Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 20 min 10.67 g Willamette 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)

Bei der Gärung



Willamette 23 g