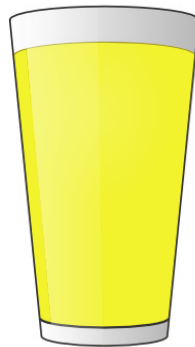


1704016, Belgian Blanche

Menge	20	Liter
Stammwürze	12.5	°P
Bittere	15	IBU
Nachisomerisierungs- Zeit	5	min
Farbe	6.5	EBC
CO2 Gehalt	6.5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage, Braumeister 20 Liter	



Pilsener Malz	2.409	Kg	53.2	%	3	EBC
Weizenmalz hell	1.399	Kg	30.9	%	3	EBC
Münchener Malz 15 EBC	0.24	Kg	5.3	%	15	EBC
CARAPILS®	0.24	Kg	5.3	%	5	EBC
Weizenflocken	0.24	Kg	5.3	%	0	EBC
Gesamt	4.528	Kg				



Spalter Select_3.1 (Pellets)	28.9	g	60	min
3.1 % Alpha				
Mandarina Bavaria (Pellets) 8 % Alpha	6.97	g	10	min



Hauptguss	21.73	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	4.25	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	25.99	Liter



Fermentis SAFALE S-04
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5g



Koriander	0.008	Kg	Kochen
Orangenschale	0.025	Kg	Kochen

Maischen

Einmaischen:	21.73	Liter Wasser auf 47 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Weizenrast (45°)		Maische auf 45 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Eiweißrast (57°)		Maische auf 53 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 63 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf 78 °C erhitzen und 5 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	4.25 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: 28.9 g Spalter Select_3.1 Hopfen untermischen

2. Hopfengabe: Nach 50 min 6.97 g Mandarina Bavaria Hopfen untermischen

Kochen

Noch 10 min weiter kochen



Koriander 0.008 Kg



Orangenschale 0.025 Kg

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)