

Ludwigii LightPA

Menge	40	Liter
Stammwürze	6.5	°P
Bittere	30	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	15	min
Farbe	9.2	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Pilsener Malz	2.623	Kg	60	%	3	EBC
Münchener Malz II	1.749	Kg	40	%	23	EBC
Gesamt	4.372	Kg				



Comet (Dolden) 7.5 % Alpha	51.9	g	75	min
Comet (Dolden) 7.5 % Alpha	4.51	g	10	min
Comet	120	g	Gärung	



Hauptguss	17.49	Liter
Milchsäure (80%)	6.71	ml
Nachguss	39.91	Liter
Milchsäure (80%)	15.31	ml
Gesamt	57.4	Liter



WSL-17 Ludwigii
Anzahl Einheiten: 1 zu 40

benötigte Gerätschaften

Kühlspirale Easydens

Maischen

Einmaischen:	17.49	Liter Wasser auf 58 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 63 °C erhitzen und 60 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:	39.91 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 15 min 51.9 g Comet Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 65 min 4.51 g Comet Hopfen untermischen
Kochen	Noch 10 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 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



Comet 120 g