

Grapefruit Weizen

Menge	55	Liter
Stammwürze	12.5	°P
Bittere	18	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10	min
Farbe	12.1	EBC
CO2 Gehalt	6	g/Liter
Brauanlage	große Anlage	



Weizenmalz hell	5.555	Kg	50	%	4	EBC
BEST Pilsener Malz	3.333	Kg	30	%	3.5	EBC
CARAMELL	2.222	Kg	20	%	25	EBC
Gesamt	11.111	Kg				



VWH Perle (Pellets) 10 % Alpha	24.19	g	90	min
Callista (Pellets) 4 % Alpha	26.95	g	0	min
Ariana (Pellets) 10.8 % Alpha	29.94	g	0	min



Hauptguss	38.89	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	38.03	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	76.92	Liter



Brauereiwizenhefe
Anzahl Einheiten: 1

3g/l frische Grapefruit Schalen in den Whirlpool

Maischen

Einmaischen:	38.89	Liter Wasser auf 45 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf 55 °C erhitzen und 15 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 25 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:	38.03 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:	24.19 g Perle Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 90 min 26.95 g Callista Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 0 min 29.94 g Ariana 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)