

### Test Bier

|                          |           |         |
|--------------------------|-----------|---------|
| Menge                    | 10        | Liter   |
| Stammwürze               | 12.4      | °P      |
| Bittere                  | 38        | IBU     |
| Nachisomerisierungs-Zeit | 10        | min     |
| Farbe                    | 7         | EBC     |
| CO2 Gehalt               | 5         | g/Liter |
| Brauanlage               | Einkocher |         |



|                       |      |    |      |   |   |     |
|-----------------------|------|----|------|---|---|-----|
| Bohemian Pilsner Malz | 1.96 | Kg | 90.3 | % | 4 | EBC |
| Gesamt                | 2.17 | Kg |      |   |   |     |



|                                     |       |   |    |     |
|-------------------------------------|-------|---|----|-----|
| VWH Saazer (Pellets) 3.5 % Alpha    | 3.96  | g | 90 | min |
| Nugget (USA) (Pellets) 15.1 % Alpha | 4.96  | g | 90 | min |
| Saazer (Pellets) 3.5 % Alpha        | 18.12 | g | 5  | min |



|                  |       |       |
|------------------|-------|-------|
| Hauptguss        | 8.46  | Liter |
| Milchsäure (80%) | 0     | ml    |
| Nachguss         | 8.12  | Liter |
| Milchsäure (80%) | 0     | ml    |
| Gesamt           | 16.58 | Liter |



Fermentis SAFLAGER W34/70

Bemerkungen etc.

### Maischen

|                        |   |
|------------------------|---|
| Einmaischen:           | 8.46 Liter Wasser auf 57°C erhitzen und Malzschüttung zugeben |
| Eiweißrast (57°)       | Maische auf 52°C erhitzen und 10 min Rast einlegen.           |
| Maltoserast (60°-65°)  | Maische auf 63°C erhitzen und 45 min Rast einlegen.           |
| Verzuckerung (70°-75°) | Maische auf 72°C erhitzen und 30 min Rast einlegen.           |
| Abmaischen (78°)       | Maische auf 78°C erhitzen und 20 min Rast einlegen.           |

### Läutern

|  |   |
|--|---|
| Läutern vorbereiten  | Maische in den Läutereimer schöpfen   |
| Nachguss vorbereiten:  | 8.12 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: | 3.96g Saazer Hopfen vorlegen<br>Würze zum Kochen bringen  |
| 2. Hopfengabe:      | 4.96g Nugget (USA) Hopfen untermischen  |
| 3. Hopfengabe:      | Nach 85 min 18.12g Saazer Hopfen untermischen   |
| Kochen              | Noch 5min 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<br>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) |  |