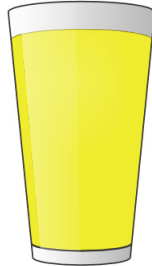


Test Bier

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
	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 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)	