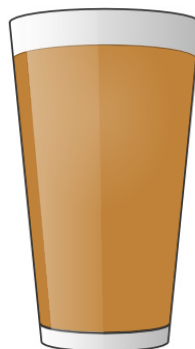


034-Eichenrauch-Weizenbock

Menge	8.5	Liter
Stammwürze	17	°P
Bittere	25	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	5	min
Farbe	19.4	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	R2D2	



VWH			
Rubin			
11,5	6.13	g	75 min
(Pellets)			
11.5 %			
Alpha			
Saazer			
3,9	8.97	g	20 min
(Pellets)			
3.9 %			
Alpha			
Saazer			
3,9	11.43	g	0 min
(Pellets)			
3.9 %			
Alpha			



Eichenrauch-Weizenmalz	1.405	Kg	50 %	5	EBC
Münchener Malz	0.703	Kg	25 %	23	EBC
Wiener Malz	0.703	Kg	25 %	8	EBC
Gesamt	2.811	Kg			



Hauptguss	10.96	Liter
Milchsäure (80%)	1.87	ml
Nachguss	2.83	Liter
Milchsäure (80%)	0.48	ml
Gesamt	13.79	Liter



Braupartner Weißbier-Trockenhefe
Anzahl Einheiten: 1 zu 7

Maischen

Einmaischen:	10.96	Liter Wasser auf 45 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Weizenrast (45°)		Maische auf 43 °C erhitzen und 20 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 40 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf 77 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	2.83 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:

6.13 g Rubin 11,5 Hopfen vorlegen

Würze zum Kochen bringen

2. Hopfengabe: Nach 55 min 8.97 g Saazer 3,9 Hopfen untermischen

3. Hopfengabe: Nach 20 min 11.43 g Saazer 3,9 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)