

Test Bier

Menge	10	Liter
Stammwürze	14	°P
Bittere	25	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	15	min
Farbe	19.6	EBC
CO2 Gehalt	5.1	g/Liter
Brauanlage	Einkocher	



Wiener Malz	1.004	Kg	44.1	%	8	EBC
Münchener Malz	0.685	Kg	30.1	%	22.5	EBC
Pilsener Malz	0.453	Kg	19.9	%	4	EBC
Caramalz hell, CARAHELL®	0.134	Kg	5.9	%	25	EBC
Gesamt	2.276	Kg				



VWH Saazer (Pellets) 3.5 % Alpha	3.07	g	90	min
Perle (Pellets) 10 % Alpha	6.9	g	70	min
Saazer (Pellets) 3.5 % Alpha	8.72	g	10	min



Hauptguss	8.19	Liter
Milchsäure (80%)	0.91	ml
Nachguss	8.54	Liter
Milchsäure (80%)	0.95	ml
Gesamt	16.73	Liter



Danstar Nottingham Ale

Bemerkungen etc.

Maischen

Einmaischen:	8.19 Liter Wasser auf 60°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 45 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 73°C erhitzen und 20 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:	8.54 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:	3.07g Saazer Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 20 min 6.9g Perle Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 80 min 8.72g Saazer 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)