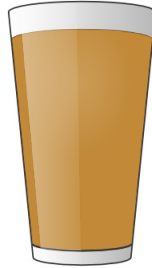


## Z Blanc 50

Menge	50 Liter
Stammwürze	12.5 °P
Bittere	18 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10 min
Farbe	17.5 EBC
CO2 Gehalt	8 g/Liter
Brauanlage	Braumeister 50l



Weyermann Weizenmalz hell	6.616	Kg	65.5 %	5 EBC
Weyermann Wienermalz	3.434	Kg	34 %	9 EBC
WEYERMANN Carafa® II	0.051	Kg	0.5 %	1200 EBC
Gesamt	10.101	Kg		



VWH Hallertau Perle (Pellets) 7.8 % Alpha	12.55 g	80 min
Hallertau Magnum (Dolden) 14 % Alpha	32.64 g	10 min
Styrian Goldings (Pellets) 5.2 % Alpha	5.02 g	0 min



Hauptguss	34.34	Liter
Milchsäure (80%)	8.54	ml
Nachguss	31.15	Liter
Milchsäure (80%)	7.75	ml
Gesamt	65.5	Liter



Bierhefe trocken  
Anzahl Einheiten: 3 zu 7

## benötigte Gerätschaften

Braumeister 50

### Maischen

Einmaischen:	34.34 Liter Wasser auf 50 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Weizenrast (45°)	Maische auf 50 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Eiweißrast (57°)	Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 35 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °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:	31.15 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:	12.55 g Hallertau Perle Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 70 min 32.64 g Hallertau Magnum Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 10 min 5.02 g Styrian Goldings 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
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)	