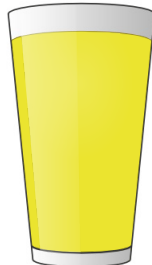


Helles

Menge	100	Liter
Stammwürze	12.7	°P
High Gravity Faktor	25	%
Bittere	20	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	20	min
Farbe	7.8	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Pilsener Malz Ireks	16.398	Kg	80	%	3.5	EBC
Wiener Malz Ireks	4.099	Kg	20	%	9	EBC
Gesamt	20.497	Kg				



VWH Crystal (Pellets) 4.9 % Alpha	61.88	g	90	min
Crystal (Pellets) 4.9 % Alpha	41.25	g	75	min
Crystal (Pellets) 4.9 % Alpha	103.14	g	10	min



Hauptguss	61.49	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	53.19	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	114.68	Liter



Saflager S-23
Anzahl Einheiten: 6

4Xsafelager189
2Xsafelagers23

Maischen

Einmaischen:	61.49	Liter Wasser auf 53 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf 57 °C erhitzen und 5 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 61 °C erhitzen und 25 min Rast einlegen.
Kombirast (66°-69°)		Maische auf 67 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 30 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:	53.19 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:	61.88 g Crystal Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 15 min 41.25 g Crystal Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 65 min 103.14 g Crystal Hopfen untermischen
Kochen	Noch 10 min 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
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)	