

## Farmhouse Ale 3726

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| Menge                    | 30 Liter  |
| Stammwürze               | 11 °P     |
| Bittere                  | 26 IBU    |
| Nachisomerisierungs-Zeit | 5 min     |
| Farbe                    | 9.3 EBC   |
| CO2 Gehalt               | 5 g/Liter |
| Brauanlage               | 20l EK    |



|                       |                 |      |       |
|-----------------------|-----------------|------|-------|
| Basis Pilsener Malz   | 4.063 Kg        | 79 % | 4 EBC |
| Basis Wiener Malz     | 0.771 Kg        | 15 % | 8 EBC |
| Basis Weizenmalz hell | 0.309 Kg        | 6 %  | 4 EBC |
| <b>Gesamt</b>         | <b>5.143 Kg</b> |      |       |



|  |         |        |
|--|---------|--------|
| VWH Nelson Sauvín (Pellets) 11.9 % Alpha | 9.93 g  | 70 min |
| Nelson Sauvín (Pellets) 11.9 % Alpha     | 9.93 g  | 60 min |
| Nelson Sauvín (Pellets) 11.9 % Alpha     | 10.24 g | 10 min |
| Nelson Sauvín                            | 30 g    | Gärung |



|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Hauptguss        | 19.54 Liter        |
| Milchsäure (80%) | 2.8 ml             |
| Nachguss         | 20 Liter           |
| Milchsäure (80%) | 2.87 ml            |
| <b>Gesamt</b>    | <b>39.54 Liter</b> |



WY3726 Farmhouse Ale

<http://hobbybrauer.de/modules.php?name=eBoard&file=viewthread&fid=10&tid=16463&page=2&orderdate=ASC>

Gären bei 25-29°

### benötigte Gerätschaften

|                           |                    |                |
|---------------------------|--------------------|----------------|
| Einkocher 29l             | Thermoport 25l     | Wassereimer    |
| Thermometer               | Lineal             | Maischeholz    |
| Keg 50l mit Kocher u. Gas | Jod mit Untertasse | Meßkrüge 1l/5l |
| Silikonschläuche          | PWT mit Schläuchen | Gärbehälter    |
| Lidl Pott 27l             |                    |                |

### Maischen

|                        |  |
|------------------------|--|
| Einmaischen:           | 19.54 Liter Wasser auf 60°C erhitzen und Malzschüttung zugeben |
| Eiweißrast (57°)       | Maische auf 57°C erhitzen und 5 min Rast einlegen.             |
| Maltoserast (60°-65°)  | Maische auf 63°C erhitzen und 35 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 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:  | 20 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: | 9.93g Nelson Sauvín Hopfen vorlegen  |
|                     | Würze zum Kochen bringen   |
| 2. Hopfengabe:      | Nach 10 min 9.93g Nelson Sauvín Hopfen untermischen  |
| 3. Hopfengabe:      | Nach 60 min 10.24g Nelson Sauvín 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.<br>Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes) |

#### Bei der Gärung

Nelson Sauvín 30 g  
WP 80-70°

