

### Allohoolfrei 1 :-)

Menge	50	Liter
Stammwürze	6.5	°P
Bittere	55	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	3	min
Farbe	11.5	EBC
CO2 Gehalt	5.5	g/Liter
Brauanlage	BM50	



Pilsener Malz	2.924	kg	50	%	3	EBC
Münchener Malz hell	2.339	kg	40	%	15	EBC
Melanoidin	0.585	kg	10	%	70.5	EBC
Gesamt	5.848	kg				



VWH Perle 9,0 (Pellets) 9 % Alpha	38.35	g	90	min
Perle 9,0 (Pellets) 9 % Alpha	48.63	g	20	min
Hersbrucker 3,2 (Pellets) 3,2 % Alpha	100.24	g	10	min
Saphir 4,4 (Pellets) 4,4 % Alpha	187.5	g	-3	min



Hauptguss	54.97	Liter
Milchsäure (80%)	14.33	ml
Nachguss	11.14	Liter
Milchsäure (80%)	2.9	ml
Gesamt	66.11	Liter



WSL-17  
Anzahl Einheiten: 1

RA so einstellen, dass folgende pH Werte erreicht werden:

Maische pH: 5,4-5,8:  
pH 4,5 @ Gärung (Optimum)

Hopfen:

Der KBH errechnet die krummen Hopfenmengen in Gramm.

Reale Hopfenmenge  
- 40g Perle VWH  
- 50g Perle 20 min  
- 100g Hersbrucker 10 min  
- 200g Saphir Wirlpool @ 80 °C

### Maischen

Einmaischen:	54.97	Liter Wasser auf 50 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf 57 °C erhitzen und 15 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf 77 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.

### Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	11.14 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:	38.35 g Perle 9,0 Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 70 min 48.63 g Perle 9,0 Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 10 min 100.24 g Hersbrucker 3,2 Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 13 min 187.5 g Saphir 4,4 Hopfen untermischen
Würzmenge	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (BraU & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem

eintragen

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)

kleiner-brauhelfer v1.4.4.1