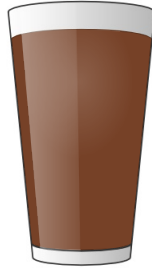


Red Sour (Flanders Red Ale)

Menge	50	Liter
Stammwürze	14	°P
Bittere	15	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	0	min
Farbe	36.2	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	50l -Halbautomatik Brauanlage 2	



Best Red X 28	3.881	kg	32	%	28	EBC
Pilsner belg.	3.638	kg	30	%	2.7	EBC
Dingemans 2,7	1.819	kg	15	%	20	EBC
Bio-Münchner 20	1.819	kg	15	%	4	EBC
Torrefied Wheat - Fawcett 4	0.606	kg	5	%	40	EBC
Cara-red Weyermann 40	0.364	kg	3	%	350	EBC
Best spezial X 350	12.127	kg				
Gesamt						



Hallertauer Mittelfrüher 4,2 DE 74.81 g 60 min
(Pellets) 4,2 % Alpha



Hauptguss	40.02	Liter
Milchsäure (80%)	16.09	ml
Nachguss	29.57	Liter
Milchsäure (80%)	11.89	ml
Gesamt	69.59	Liter



Wyeast #1007 German Ale
Anzahl Einheiten: 1 zu 125ml



Eichenchips französisch 115 g Gärung

2 L Starter mit der Wyeast 1007 machen

Gärtemperatur 19°C

auf ca. 50% EVG vergären lassen und dann umschlauchen in das 60 L Speidl-Fass

Zugabe von 2 Pkg. Wyeast Roselare

120 gr Eichenchips im Kelomat autoklaviert und dann im ISI mit 150 ml sehr gutem franz. Rotwein imprägniert
- Zugabe mit der Roselare nach dem Umschlauchen ins 60 L Speidl-Fass

mind 6 Monate Endvergärung

<https://www.brouwmarkt.nl/wyeast-3763-xl-roeselare-ale-biergist-activator.html>

benötigte Gerätschaften

50 l Maischtopf Amihopfen	3,5 kw Hendl Induktionsplatte	75 l Polsinelli Gärbottich
Impellerrührwerk	Nachgussautomatik	Läuterhexe 1000
Durchlaufkühler	Brauautomatik -Brauerieissoftware	Malzmühle
Brauwasser -Dosierautomatik	Novax 20 Pumpe	ZKG 60 L Birramia
ZKG 114 L Birramia	70 L Würzpfanne	

Maischen

Einmaischen:	40.02	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 40 min Rast einlegen.	
Kombirast (66°-69°)	Maische auf 67 °C erhitzen und 20 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.	
Läuterruhe	Maische auf 72 °C erhitzen und 15 min Rast einlegen.	

Läutern

Läutern
vorbereiten

Maische in den Läutereimer schöpfen

Nachguss
vorbereiten:

29.57 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

Würze zum Kochen bringen

1. Hopfengabe: 74.81 g Hallertauer Mittelfrüh 4,2 DE Hopfen untermischen

Kochen Noch 60 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

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)

Bei der Gärung

Eichenchips französisch 115 g

Im Kelomat autoklaviert und dann im ISI mit 150 ml sehr gutem franz. Rotwein imprägniert
- Zugabe mit der Roselare nach dem Umschlauchen ins 60 L Speidl-Fass

