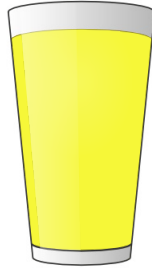


14.07 Sabines Bier

Menge	28 Liter
Stammwürze	12 °P
Bittere	20 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	15 min
Farbe	5.8 EBC
CO2 Gehalt	5.5 g/Liter
Brauanlage	Grainfather



Pilsener Malz	3.522 kg	60 %	3 EBC
Weizenmalz hell	1.174 kg	20 %	4 EBC
Torrefied Wheat	0.587 kg	10 %	4 EBC
Haferflocken	0.587 kg	10 %	2 EBC
Gesamt	5.871 kg		



VWH Perle (Pellets) 9,6 % Alpha	23.06 g	120 min
Mandarina Bavaria (Pellets) 7,8 % Alpha	14.36 g	-15 min
Mandarina Bavaria	28 g	Gärung



Hauptguss	20.55 Liter
Milchsäure (80%)	0 ml
Nachguss	21.69 Liter
Milchsäure (80%)	0 ml
Gesamt	42.24 Liter



Fermentis SAFALE S-04
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g



Ingwer 70 g Kochen



Orangenschalen 140 g Kochen



Maischen

Einmaischen:	20.55 Liter Wasser auf 42 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 50 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
Eiweißrast (57°)	Maische auf 55 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 30 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:	21.69 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:	23.06 g Perle Hopfen vorlegen Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 135 min 14.36 g Mandarina Bavaria Hopfen untermischen
	Orangenschalen 140 g
	Ingwer 70 g
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



Mandarina Bavaria 28 g