

04.06 Landesligabier

Menge	28 Liter
Stammwürze	13 °P
Bittere	25 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	15 min
Farbe	11.6 EBC
CO2 Gehalt	5.3 g/Liter
Brauanlage	Grainfather



Pale Ale Malz	3.831 kg	60 %	7 EBC
Pilsener Malz	1.277 kg	20 %	3 EBC
Münchener Malz I	1.149 kg	18 %	15 EBC
Haferflocken	0.128 kg	2 %	2 EBC
Gesamt	6.386 kg		



VWH Amarillo (Pellets) 8,4 % Alpha	21.01 g	115 min
Galaxy (Pellets) 15,5 % Alpha	6.62 g	70 min
Amarillo	70 g	Gärung
Cascade	70 g	Gärung



Hauptguss	22.35 Liter
Milchsäure (80%)	2.5 ml
Nachguss	20.15 Liter
Milchsäure (80%)	2.26 ml
Gesamt	42.5 Liter



Fermentis SAFBREW S-33
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

Maischen

Einmaischen:	22.35 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 45 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 25 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:	20.15 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:	21.01 g Amarillo Hopfen vorlegen Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 45 min 6.62 g Galaxy Hopfen untermischen Noch 70 min weiter kochen
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



Amarillo 70 g



Cascade 70 g