

Hefetropical 50L

Menge	50 Liter
Stammwürze	14 °P
Bittere	40 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	0 min
Farbe	9.2 EBC
CO2 Gehalt	6.5 g/Liter
Brauanlage	Bieberbräu



Weizen Hell	6.165 kg	50 %	4.8 EBC
Pilsener Malz	3.082 kg	25 %	3 EBC
Wiener Malz	3.082 kg	25 %	8 EBC
Gesamt	12.33 kg		



VWH Mosaic (Pellets) 11,9 % Alpha	36.26 g	90 min
VWH Citra (Pellets) 13 % Alpha	28.2 g	90 min
Mosaic (Pellets) 11,9 % Alpha	8.06 g	10 min
Mosaic (Pellets) 11,9 % Alpha	8.06 g	10 min



Hauptguss	44.39 Liter
Milchsäure (80%)	0 ml
Nachguss	27.95 Liter
Milchsäure (80%)	0 ml
Gesamt	72.34 Liter



White Labs WLP300 Hefeweizen Ale
Anzahl Einheiten: 3 zu 40ml

Maischen

Einmaischen:	44.39 Liter Wasser auf 45 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Weizenrast (45°)	Maische auf 43 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 35 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 35 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)	Maische auf 77 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	27.95 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:	36.26 g Mosaic Hopfen vorlegen
Vorderwürzehopfung:	28.2 g Citra Hopfen vorlegen
Würze zum Kochen bringen	
3. Hopfengabe:	Nach 80 min 8.06 g Mosaic Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 0 min 8.06 g Mosaic Hopfen untermischen
Kochen	Noch 10 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	12 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)	