

Fastbeer #1.5 - House Beer



Menge	42,0 Liter
Stammwürze	12,0 °P
High-Gravity-Faktor	30 %
Bittere	25 IBU
Nachisomerisierungszeit	20 min
Farbe	11,0 EBC
CO ₂ -Gehalt	5,3 g/l
Brauanlage	47L Topf



Pale Ale Malz	8.935 kg	100 %	7.5 EBC
Gesamt	8.935 kg		



Magnum ca.13,2% (Pellets) 13 % Alpha	17.91 g	60 min
Magnum ca.13,2% (Pellets) 13 % Alpha	14.1 g	30 min
Perle Bio (Pellets) 10,2 % Alpha	6.1 g	10 min



Hauptguss	33,06 Liter
Milchsäure (80%)	12,79 ml
Nachguss	11,06 Liter
Milchsäure (80%)	4,28 ml
Gesamt	44,12 Liter



Safale S-04
Anzahl Einheiten: 2 zu 11m5

10,62 g
Hauptguss Milchsäure

3,55 g
Nachguss Milchsäure

Maischen

Einmaischen:	33.06 Liter Wasser auf 68 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 67 °C erhitzen und 40 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)	Maische auf 78 °C erhitzen und 1 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	11.06 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:	17.91 g Magnum ca.13,2% Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 30 min 14.1 g Magnum ca.13,2% Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 20 min 6.1 g Perle Bio 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
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)