

Sengenthaler Wiener Lager



Menge	65,0 Liter
Stammwürze	13,5 °P
Bittere	26 IBU
Nachisomerisierungszeit	10 min
Farbe	12,7 EBC
CO ₂ -Gehalt	5,0 g/l
Brauanlage	85 Liter Anlage



Wiener Malz	13.897 kg	97.6 %	8 EBC
Sauermalz	0.342 kg	2.4 %	5 EBC
Gesamt	14.238 kg		



VWH Hallertauer Magnum 12,5% (Pellets)	12,5 % Alpha	40.94 g	70 min
Hallertauer Tradition 6,2% (Pellets)	6,2 % Alpha	27 g	10 min
Huell Melon 2016 8,1% (Pellets)	8,1 % Alpha	39.9 g	-1 min



Hauptguss	58,38 Liter
Milchsäure (80%)	0,00 ml
Nachguss	27,88 Liter
Milchsäure (80%)	0,00 ml
Gesamt	86,25 Liter



Sengenthaler W34/70
Anzahl Einheiten: 7 zu 2300ml

BFFKMD Bifi´s Familienfreundliche Kombirast mit Dekoktion

		Schüttung	Einmisch-wasser	Ergebnis
Masse	kg	14,2	40,0	54,2
Volumen	l		40,0	50,7
Wärmekap.	kJ/(kg*K)	1,7	4,2	3,5
Temperatur	°C	15,0	46,0	42,1
Abkühlung pro Rast	K			-1

		Bottich-maische	Zubrühen 1	Ergebnis
Dekoktion?	0 = zus. Wasser, 1 = Kochmaische		1	
Masse	kg	37,2	17,0	54,2
Volumen	l	34,8	15,9	50,7
Wärmekap.	kJ/(kg*K)	3,5	3,5	3,5
Temperatur	°C	41,1	95,0	58,0

		Bottich-maische	Zubrühen 2	Ergebnis
Dekoktion?	0 = zus. Wasser, 1 = Kochmaische		0	
Masse	kg	54,2	19,0	73,2
Volumen	l	50,7	19,0	69,7
Wärmekap.	kJ/(kg*K)	3,5	4,2	3,7
Temperatur	°C	57,0	95,0	68,1

- > 40 Liter HG (46°C) mit 14,238kg Malz im Thermoport einmischen
- > 15 min Rast
- > 1/3 Dickmaische, also 17 Liter Dickmaische in den Sudkessel schöpfen
- > Dickmaische auf 72°C erhitzen und 15 min Rasten, danach 10 min kochen
- > Dickmaische nach dem kochen in den Thermoport zubrühen
- > 19 Liter kochendes Wasser zubrühen und auf ca. 68°C kommen
- > die Nacht durch Kombirasten
- > am nächsten Morgen wie gewohnt läutern und Hopfen kochen

Maischen

Einmischen:	58.38 Liter Wasser auf 62 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Kombirast (66°-69°)	Maische auf 67 °C erhitzen und 99 min Rast einlegen.
Abmaischen (70°)	Maische auf 70 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss	27.88 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen

vorbereiten:

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:	40.94 g Hallertauer Magnum 12,5% Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 60 min 27 g Hallertauer Tradition 6,2% Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 11 min 39.9 g Huell Melon 2016 8,1% Hopfen untermischen
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)