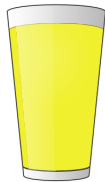


Wieß



| | | |
|-------------------------|-----------|-------|
| Menge | 22,0 | Liter |
| Stammwürze | 11,0 | °P |
| High-Gravity-Faktor | 10 | % |
| Bittere | 25 | IBU |
| Nachisomerisierungszeit | 20 | min |
| Farbe | 6,7 | EBC |
| CO ₂ -Gehalt | 5,0 | g/l |
| Brauanlage | Braumeise | |



| | | | | | | |
|--------------------------|-------|----|----|---|----|-----|
| Pilsener Malz | 3.124 | kg | 80 | % | 3 | EBC |
| Weizenmalz hell | 0.586 | kg | 15 | % | 4 | EBC |
| Caramalz hell, CARAHELL® | 0.195 | kg | 5 | % | 25 | EBC |
| Gesamt | 3.905 | kg | | | | |



| | | | | |
|--------------------------------|-------|---|----|-----|
| VWH Celeia (Pellets) 5 % Alpha | 6.59 | g | 90 | min |
| Celeia (Pellets) 5 % Alpha | 27.66 | g | 90 | min |
| Celeia (Pellets) 5 % Alpha | 10.6 | g | 0 | min |



| | | |
|------------------|-------|-------|
| Hauptguss | 15,23 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 1,88 | ml |
| Nachguss | 11,52 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 1,42 | ml |
| Gesamt | 26,75 | Liter |



Hellers Hefe
Anzahl Einheiten: 2 zu 2 Flaschen

Maischen

| | | | | |
|------------------------|--|------------------|----|---------------------------------------|
| Einmaischen: | 15.23 | Liter Wasser auf | 62 | °C erhitzen und Malzschüttung zugeben |
| Maltoserast (60°-65°) | Maische auf 63 °C erhitzen und 40 min Rast einlegen. | | | |
| Verzuckerung (70°-75°) | Maische auf 72 °C erhitzen und 20 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: | 11.52 | 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: | 6.59 g Celeia Hopfen vorlegen |
| | Würze zum Kochen bringen |
| 2. Hopfengabe: | 27.66 g Celeia Hopfen untermischen |
| 3. Hopfengabe: | Nach 90 min 10.6 g Celeia 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) | | |