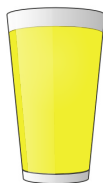


## Alkoholfrei extra Cleves Ale



Menge	25,0	Liter
Stammwürze	6,7	°P
Bittere	36	IBU
Nachisomerisierungszeit	0	min
Farbe	6,8	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	g/l
Brauanlage	<a href="#">Meine Brauanlage</a>	



Pilsener Malz	2.665	kg	93	%	3.5	EBC
Sauermais	0.115	kg	4	%	6	EBC
CARAMÜNCH II®	0.086	kg	3	%	120	EBC
Gesamt	2.866	kg				



VWH Chinook (Pellets)	11,6	% Alpha	23.21	g	80	min
Chinook (Pellets)	11,6	% Alpha	19.59	g	5	min



Hauptguss	22,93	Liter
Milchsäure (80%)	0,00	ml
Nachguss	11,16	Liter
Milchsäure (80%)	0,00	ml
Gesamt	34,08	Liter



WSL 17 (alkoholfrei)  
Anzahl Einheiten: 1

### Maischen

Einmaischen:	22.93	Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißbrast (57°)	Maische auf 57 °C erhitzen und 10 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 20 min Rast einlegen.	
Abmaischen (78°)	Maische auf 78 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.	

### Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	11.16 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:	23.21 g Chinook Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 75 min 19.59 g Chinook Hopfen untermischen
Kochen	Noch 5 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	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)	

