

Weizen Hermann Verfahren Test 1 - 06.2020

Menge	26.5	Liter
Stammwürze	12.5	°P
Bittere	15	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	30	min
Farbe	14.2	EBC
CO2 Gehalt	6	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Avangard Weizenmalz hell	2.597	Kg	50	%	4	EBC
Avangard Münchener Malz I (hell)	2.337	Kg	45	%	17	EBC
Avangard Pilsner Malz	0.26	Kg	5	%	3	EBC
Gesamt	5.194	Kg				



VWH Herkules (E15 - K16) (Pellets) 12.3 % Alpha	9.32	g	80	min
VWH Hallertauer Tradition (E16 - K18) (Pellets) 5 % Alpha	9.32	g	80	min



Hauptguss	18.18	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	19.67	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	37.84	Liter



WEIZEN NAEL Gutmann Hefe
Anzahl Einheiten: 1



Honig 0 Kg Gärung

Ziel ist ein Weizen mit viel Aroma zu erzeugen, möglichst Bananenaroma, hier das sog. "Hermann Verfahren"

Anleitung:

Schritt 1:

Zunächst 50% der Schüttung mit 50% Wasser bei 60 Grad einmaischen.
> 10 Minuten Eiweißrast (bzw. Temperaturfenster Einmaischen)
> 40 Minuten Maltoserast (-> wegen hohem MÜMa Anteil)
> 15 Minuten bei 72 Grad Verzuckerungsrast

ZIEL: Erste Teilmaische verzuckern und Erzielung Maltosezucker.

Schritt 2: Temperatur runter auf 45 Grad

Die anderen 50% kaltes Wasser (ca. 17 Grad) zugeben. Maischetemperatur messen !

Wenn Maische max. 47 Grad hat dann die anderen 50% der Schüttung.

—> Lieber ein Grad zu wenig als zu viel!

> Dann ca. 40 Minuten eine Maltaserast. Ziel : aus der Maltose von Schritt 1 -> Glucose erzeugen (die Enzyme für die Umwandlung Maltase zu Maltose funktionieren nur in dem Temperaturfenster

Schritt 3:

Kurze "Kombirast" /lässt sich hier nicht anders eingeben) bei 67 Grad für 10 Minuten (Grund: -> Zeitfenster für Prüfung Jod -> weil noch keine Erfahrungswerte)

Schritt 3:

Verzuckerungsrast 72 Grad für 20 Minuten (-> Jodprüfung!!!)

> Wenn Jodprüfung O.K., dann -> 78 Grad

Schritt 4

78 Grad abmaischen

(die 3 Minuten stehen da nur pro forma)

>>> Nachsozeit ist "theoretisch", weil Hopfenausnutzung durch VWH ja nach 80 min eh erledigt ist

Maischen

Einmaischen: 18.18 Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben

Eiweißrast (57°)	Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 62 °C erhitzen und 40 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 15 min Rast einlegen.
Weizenrast (45°)	Maische auf 45 °C erhitzen und 40 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 67 °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 3 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	19.67 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:	9.32 g Herkules (E15 - K16) Hopfen vorlegen
Vorderwürzehopfung:	9.32 g Hallertauer Tradition (E16 - K18) Hopfen vorlegen
Würze zum Kochen bringen	
Kochen	Noch 80 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)

Bei der Gärung



Honig 0 Kg