

Pfefferbier (#4)



Braudatum	_____	
Anlage	Braumeister 10 Liter	
Menge	12,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Alkohol	5,0	%vol
Bittere	20	IBU
Farbe	15	EBC
CO ₂ -Gehalt	7,0	g/Liter
Restalkalität	3,49	°dH
Reifezeit	4	Wochen

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: horstdeluxe

Datum: 19.05.2019

Sorte: Helles Hefeweizen

Ein Klon vom Störtebecker Bernstein-Weizen.

Bitte unbedingt die angegebene Hefe benutzen. Mit anderen kommen völlig andere Aromen dabei raus. Das Bier kommt dem Original schon sehr Nahe. Falls ich noch näher ran komme, werde ich die Zutaten hier anpassen.

Zutaten



Weizenmalz hell	1,10 kg (41,5%) <input type="checkbox"/>	Tettnanger (3,7%)	11,2 g <input type="checkbox"/>	Fermentis SafAle S-33	1 x <input type="checkbox"/>
Wiener Malz	0,56 kg (21,2%) <input type="checkbox"/>	Saphir (3,7%)	11,2 g <input type="checkbox"/>		
Münchner Malz Typ II	0,37 kg (14,1%) <input type="checkbox"/>	Tettnanger (3,7%)	8,8 g <input type="checkbox"/>		
Pilsner Malz	0,37 kg (14,1%) <input type="checkbox"/>	Saphir (3,7%)	8,8 g <input type="checkbox"/>		
Karamellmalz Hell	0,24 kg (9,2%) <input type="checkbox"/>				



Bremen 2020

	Hauptguss		Nachguss		Gesamt
Wasser	12,5	<input type="checkbox"/>	3,4	<input type="checkbox"/>	15,9

Maischen

Malz vorbereiten	Weizenmalz hell	1,10 kg (41,5%)
	Wiener Malz	0,56 kg (21,2%)
	Münchener Malz Typ II	0,37 kg (14,1%)
	Pilsner Malz	0,37 kg (14,1%)
	Karamellmalz Hell	0,24 kg (9,2%)
	Gesamtschüttung	2,65 kg
Hauptguss	12,5 Liter	
Maischevolumen	14,5 Liter, ↑ 23,5 cm, ↓ 4,5 cm	
Maischplan	Einmaischen	12,5 Liter Wasser auf 62°C erhitzen (ergibt 59°C nach Einmaischen). 5 min einmaischen.
	1. Rast	Maische auf 57°C erhitzen und 15 min rasten.
	2. Rast	Maische auf 64°C erhitzen und 40 min rasten.
	3. Rast	Maische auf 72°C erhitzen und 30 min rasten.
	Abmaischen (78°)	Maische auf 78°C erhitzen und 5 min rasten.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz orange/braunrot gelb/hellorange	reichlich unvergärbare Stärke kaum noch unvergärbare Stärke fertig (jodnormal)

Läutern

Nachguss	3,4 Liter	
Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft immer etwas Nachguss über Schaumlöffel nachgiessen.	

Würzekochen

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 11,7°P / 12,1°Brix
Würzmenge Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 13,3 Liter bei 20°C / 13,9 Liter bei 100°C, ↑ 22,6 cm, ↓ 5,4 cm
Hopfen	Tettnanger (3,7%)	10 min nach Kochbeginn 11,2 g zugeben (Kochdauer 70 min)
	Saphir (3,7%)	10 min nach Kochbeginn 11,2 g zugeben (Kochdauer 70 min)
	Tettnanger (3,7%)	80 min nach Kochbeginn 8,8 g zugeben (Kochdauer 0 min)
	Saphir (3,7%)	80 min nach Kochbeginn 8,8 g zugeben (Kochdauer 0 min)
Kochdauer	80 min	
Stammwürze Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,0°P / 13,4°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 12,0 Liter bei 20°C / 12,5 Liter bei 100°C, ↑ 20,3 cm, ↓ 7,7 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
Nachisomerisierung	Dauer 5 min	
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	

Abseihen & Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen	
Stammwürze Anstellen	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,0°P / 13,4°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen	
Würzmenge Anstellen	____ Liter	
Abgefüllte Speisemenge	____ Liter	

Gärung

Hefe	Fermentis SafAle S-33	1 Einheiten nach 0 Tag(e) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten	

kleiner-brauhelfer-2 v2.2.2 / 10/27/2020