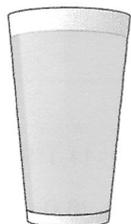


Böhmisches Pils (#6)



Braudatum	_____	
Anlage	Fuzzu-Brauanlage	
Menge	22,9	Liter
Stammwürze	12,6	°P
Alkohol	4,8	%vol
Bittere	40	IBU
Farbe	7	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,5	g/Liter
Restalkalität	0,00	°dH
Reifezeit	6	Wochen

Zutaten

Pilsner Malz Böhmisches CARAPILS®	Saazer	Gozdawa Czech Pilsner 18 CP18
4,30 kg (90,3%) <input type="checkbox"/>	59,2 g <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>
0,46 kg (9,7%) <input type="checkbox"/>	39,9 g <input type="checkbox"/>	x <input type="checkbox"/>



Hauptguss	Nachguss	Gesamt
Wasser 18,56 <input type="checkbox"/>	Neuss Süd 11,97 <input type="checkbox"/>	30,54 <input type="checkbox"/>

Benötigte Gerätschaften

Gäreimer Amihopfen (Du=31,8cm, Do=35,2cm bei H=36cm)

Maischen

Malz vorbereiten	Pilsner Malz Böhmisches CARAPILS® Gesamtschüttung	4,30 kg (90,3%) 0,46 kg (9,7%) 4,76 kg
Hauptguss	18,56 Liter, ↑ 18,3 cm, ↓ 15,4 cm	
Maischevolumen	22,1 Liter, ↑ 21,9 cm, ↓ 11,8 cm	
Maischplan	Einmaischen	18,6 Liter Wasser auf 61°C erhitzen (ergibt 57°C nach Einmaischen). 5 min einmaischen.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 62°C erhitzen und 45 min rasten.
	Zwischenrast	Maische auf 67°C erhitzen und 15 min rasten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 72°C erhitzen und 25 min rasten.
	Abmaischen	Maische auf 78°C erhitzen und 1 min rasten.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz orange/braunrot gelb/hellorange	reichlich unvergärbare Stärke kaum noch unvergärbare Stärke fertig (jodnormal)

Läutern

Nachguss	11,97 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: 11,1°P / 11.4°Brix
Würzmenge Kochbeginn	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 26,0 Liter bei 20°C / 27,0 Liter bei 100°C , ↑ 26,7 cm , ↓ 7,0 cm
Hopfen	Saazer (4,3%)	5 min nach Kochbeginn 59,2 g zugeben (Kochdauer 75 min)
	Saazer (4,3%)	66 min nach Kochbeginn 39,9 g zugeben (Kochdauer 14 min)
Kochdauer	80 min	
Stammwürze Kochende	___ °P/°Brix	Zielwert: 12,6°P / 13.0°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 22,9 Liter bei 20°C / 23,9 Liter bei 100°C , ↑ 23,6 cm , ↓ 10,1 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	___ Liter bei ___ °C	

Abseihen & Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	___ °P/°Brix	Zielwert: 12,6°P / 13.0°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge Anstellen	___ Liter	

Gärung

Hefe	Gozdawa Czech Pilsner 18 CP18 2 Einheit(en) zugeben.	
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	

- ✓ Rauchmelder abhängen
- ✓ 18,56L (↑18,3cm ↓15,4cm) Hauptguss auf 61°C bringen
- ~~3,4ml CaCl zufügen~~
- ✓ iSpindel in Wasser legen ~~20,2~~ 20,12
- ✓ ~~Einmaischen ohne Farbmalz~~
- ✓ 1. Rast: 62°C - 45 Minuten
- ~~pH Wert messen (Soll: 5,4 bei 4-30°C, 1sec eintauchen, dann 1 Min. warten)~~
- (↑21,9cm ↓11,8cm)
- ✓ 2. Rast: 67°C - 15 Minuten
- ~~Farbmalz zugeben~~
- ✓ 3. Rast: 72°C - 25 Minuten bis Jodnormal
- ✓ 4. Rast: 78°C - 0 Minuten
- ✓ Jodprobe (keine Verfärbung)
- ✓ Maische in Läuterbottich umfüllen
- ✓ Läuterbottich auf 2 Euro-Bierkisten auf Tisch stellen
- ✓ 20 Minuten Lätterruhe
- ✓ 15L Nachguss auf 75°C bringen ~~und 2,1ml CaCl zufügen~~
- ✓ Vorlauf zurückgeben bis klar
- ✓ Abläutern in Topf; auf 70°C heizen
- ✓ Läuterspindel in Topf
- ✓ Nachgüsse, bis 11,1° Plato 10/2/2/2
- ✓ Würzmenge bei Kochbeginn 70°C: ↑29,5 cm ↓5,2 cm
- ✓ Würze hochkochen
- ~~✓ Hefe rauslegen~~
- ✓ Kochzeit 80 Minuten (Drehknopf „2 Uhr“)
- 67 ✓ 59g Hopfen bei 5 Minuten
- 47 ✓ 40g Hopfen bei 66 Minuten
- ✓ (Ziel 12,6° Plato, 23,9L bei 100°C, (↑23,6cm ↓10,1cm))
- ✓ Würzmenge bei Kochende 100°C: ↑25,9 cm ↓8,2 cm

✓ Stammwürze: 12,6°Plato 12,8° Brix

✓ Würzekühlen auf 13°C

✓ Kühlwassertemperatur: 14,2°C

✓ OXI/ISO ab jetzt für alles!!!

✓ Würzmenge bei ~~20~~°C: ↑ 24,6 cm ↓ 9 cm 17°C

~~— Whirlpool~~

~~— 20 Minuten Ruhe mit Deckel~~

✗ Hefe 30 Minuten in 100ml 27°C-Wasser quellen lassen

✓ Ablassen durch Filament in Gäreimer (Trubkegel nicht ablassen oder beschädigen)

✓ Messung (12,6°Plato); danach wegschütten 12,6°Plato 13°P

✗ Falls nötig auf Zielstammwürze verdünnen

✓ Hefe in Gäreimer (~~unter 20°C, besser 15-18°C~~)

✓ Höhe im Gäreimer messen ↑ 27,0cm *hc Grift*

✓ Würze vorsichtig aufziehen mit Kelle

✓ SVG-Probe in Spritze aufziehen

✓ iSpindel einlegen

✓ Gäreimer verschließen

✓ Gärröhrchen halb mit Wasser füllen und aufsetzen

✓ **13**°C Gärtemperatur

- iSpindel nachkalibrieren in Ubidots

Gärschrank 14:50 ↘ 12,0°C

Sud-Nr 6 Biersorte Böhmisches Pilsner Datum 23.10.21
 Beginn 8:15 Uhr

I. Maischen

Hauptguss 18,56 Liter
 Schüttung 8:20 Uhr
 Malze 1. Böhemian Pilsner 4,3 kg
 2. Carai Pils 0,46 kg
 3. _____ kg
 4. _____ kg
 5. _____ kg
 6. _____ kg
 Eiweißrast Nein Ja 55 °C um _____ Uhr, für _____ min
 1. Vorverzuckerung / Maltoserast 62 °C um 8:25 Uhr, für 45 min
 2. Verzuckerungsrast 67 °C um 9:17 Uhr, für 15 min
 3. Verzuckerungsrast 72 °C um 9:36 Uhr, für 25 min
 Läutern 10:35 Uhr
 Anschwänzen Nachguss 16 Liter 73 °C Beginn 10:50 Uhr Ende 11:45 Uhr

II. Würzekochen

Kochbeginn 12:12 Uhr Dauer 80 min
 1. Hopfengabe Saazer 4,3 % 67 g nach 5 min
 2. Hopfengabe Saazer 4,3 % 47 g nach 66 min
 3. Hopfengabe _____ % _____ g nach _____ min
 Zusätzlich _____

III. Ausschlagen

Ausschlagen / Hopfenseihen Beginn 14:32 Uhr Ende 14:45 Uhr
 Speise abzweigen Nein Ja _____ Liter
 Kühlen Nein Ja Beginn 13:33 Uhr 100 °C
 Ende 14:30 Uhr 76 °C
 Stammwürze 12,6 %

IV. Hauptgärung

Anstellen _____ Uhr _____ °C
 Hefe Obergärig Untergärig _____
 Extraktgehalt (am / um / % / °C)
 1. _____ 4. _____
 2. _____ 5. _____
 3. _____ 6. _____



✓ Flaschen ausspülen

Alles mit OXI/ISO

✓ Flaschen 2 Minuten in Oxi legen

✓ Flaschen mit heißem Wasser blastern

✓ Jungbier mit Bierheber in Zapfeimer pumpen

✓ Messung Restextrakt $4,71^{\circ}P$

✓ Messung Temperatur $19,7^{\circ}C$

✓ Messung Jungbiermenge in Zapfeimer $\uparrow 25,3 \text{ cm} = 21,64 \text{ L}$

✓ 4,1g Zucker pro Flasche

✗ ISO auf Verschlüsse

✓ Abfüllen mit Füllröhrchen

✓ Flaschenmanometer anbringen

✓ Verschließen

✓ 1x drehen

✓ i Spindel in Wasser $27,28^{\circ}$ Tilt

~~43,5~~ $43,5 \times 0,5 \text{ L}$