

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

CO₂-Gehalt

5,5

g/Liter

Restalkalität

0,00

°dH

Reifezeit

6

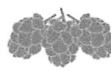
Wochen

Zutaten



Pilsner Malz
Böhmisch

4,30 kg
(90,3%)



Saazer
(4,3%)

59,2
g



CARAPILS®

0,46 kg (9,7%)



Saazer
(4,3%)

39,9
g



Gozdawa Czech Pilsner 18
CP18

2
x



Neuss Süd

Hauptguss

Nachguss

Gesamt

Wasser

18,56



11,97



30,54



Benötigte Gerätschaften

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

Maischen

Malz vorbereiten

Pilsner Malz Böhmisch

4,30 kg (90,3%)

CARAPILS®

0,46 kg (9,7%)

Gesamtschüttung

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

reichlich unvergärbare Stärke

orange/braunrot

kaum noch unvergärbare Stärke

gelb/hellorange

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 Läuerruhe
- ✓ 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: ↑28,5cm ↓5,2cm
- ✓ Würze hochkochen
- ~~✓ Hefe rauslegen~~
- ✓ Kochzeit 80 Minuten (Drehknopf „2 Uhr“)
- 61 ✓ 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: ↑25,9cm ↓8,2cm

✓ 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 ↑ 27,0 cm *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

Böhmisches

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

I. Maischen

Hauptguss 18,56 Liter Aufbereitung ☒ Nein ☐ Ja

Schüttung 8:20 Uhr Einmaischtemperatur 61 °C

Malze 1. Böhmian Pilsner 4,3 kg 4. _____ kg
2. Cara Pils 0,46 kg 5. _____ kg
3. _____ 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 % 41 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 $\uparrow 25,3 cm = 21,64 L$

✓ 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~~ $43,5 \times 0,5 L$