

Sud-Nr 5 Biersorte Kloster

Datum 2.10.27
Beginn 7:45 Uhr

I. Maischen

Hauptguss 27,14 Liter

Aufbereitung ☐ Nein

☒ Ja 3,4ml CaCl 3%

Schüttung _____ Uhr

Einmischtemperatur 38 °C

Malze 1. Mü Ma I hell 3,077 kg 4. _____ kg
2. Wicner 2,028 kg 5. _____ kg
3. Cavared 1,047 kg 6. _____ kg

Eiweißrast ☐ Nein ☐ Ja 55 °C um _____ Uhr, für _____ min

1. Vorverzuckerung / Maltoserast 50 °C um 08:16 Uhr, für 40 min

2. Verzuckerungsrast 64 °C um 9:07 Uhr, für 30 min

3. Verzuckerungsrast 72 °C um 9:45 Uhr, für 30 min

Läutern 10:55 Uhr

Anschwänzen Nachguss 19 Liter 74 °C Beginn 11:10 Uhr Ende 11:35 Uhr

II. Würzekochen

Kochbeginn 12:10 Uhr Dauer 90 min

1. Hopfengabe Haller Taver Perle 8 % 29 g nach 10 min

2. Hopfengabe H u P 8 % 21 g nach 80 min

3. Hopfengabe _____ % _____ g nach _____ min

Zusätzlich _____

III. Ausschlagen

Ausschlagen / Hopfenseihen

Beginn 14:52 Uhr Ende _____ Uhr

Speise abzweigen ☒ Nein ☐ Ja _____ Liter

Kühlen ☐ Nein ☒ Ja

Beginn 13:40 Uhr 100 °C

Ende 14:22 Uhr 20 °C

Stammwürze 15,25 %

IV. Hauptgärung

Anstellen

15:30 Uhr 20,4 °C

Hefe ☒ Obergärig ☐ Untergärig

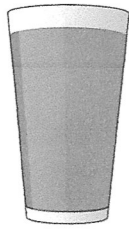
Safale S-04 1x 17,5g

Extraktgehalt (am / um / % / °C)

1. _____ 4. _____
2. _____ 5. _____
3. _____ 6. _____



Klosterbier (#5)



Braudatum

Anlage

Fuzzu-Brauanlage

Menge

25,5

Liter

Stammwürze

13,7

°P

Alkohol

5,3

%vol

Bittere

30

IBU

Farbe

26

EBC

CO₂-Gehalt

5,5

g/Liter

Restalkalität

0,00

°dH

Reifezeit

6

Wochen

Zutaten



Münchener Malz
I

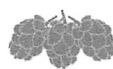
3,00 kg
(50,0%) ☐

Wiener Malz

2,00 kg
(33,3%) ☐

CARARED®

1,00 kg
(16,7%) ☐



Hallertauer Perle
(8,0%)

29,0 g ☐

Hallertauer Perle
(8,0%)

20,4 g ☐



Fermentis SAFALE S-
04

2 ☐
x



Neuss Süd

Hauptguss

Nachguss

Gesamt

Wasser

21,14

☐

12,81

☐

33,96

l

Kalziumchlorid-Lösung 33%

3,38

☐

2,05

☐

5,43

ml

Benötigte Gerätschaften

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

Maischen

Malz vorbereiten

Münchener Malz I

3,00 kg (50,0%)

Wiener Malz

2,00 kg (33,3%)

CARARED®

1,00 kg (16,7%)

Gesamtschüttung

6,00 kg

Hauptguss

21,14 Liter, ↑ 20,9 cm, ↓ 12,8 cm

Maischevolumen

25,6 Liter, ↑ 25,3 cm, ↓ 8,4 cm

Maischplan

Einmaischen

21,1 Liter Wasser auf 38°C erhitzen (ergibt 36°C nach Einmaischen). 5 min einmaischen.

Eiweissrast (Proteaserast)

Maische auf 50°C erhitzen und 40 min rasten.

Maltoserast (1. Verzuckerung)

Maische auf 64°C erhitzen und 30 min rasten.

Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)

Maische auf 72°C erhitzen und 30 min rasten.

Abmaischen

Maische auf 76°C erhitzen und 1 min rasten.

Jodprobe

dunkelviolett/schwarz

reichlich unvergärbare Stärke

orange/braunrot

kaum noch unvergärbare Stärke

gelb/hellorange

fertig (jodnormal)

Läutern

Nachguss	12,81 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: 12,4°P / 12,8°Brix
Würzmenge Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 28,2 Liter bei 20°C / 29,4 Liter bei 100°C , ↑ 29,0 cm , ↓ 4,7 cm
Hopfen	Hallertauer Perle (8,0%)	10 min nach Kochbeginn 29,0 g zugeben (Kochdauer 80 min)
	Hallertauer Perle (8,0%)	80 min nach Kochbeginn 20,4 g zugeben (Kochdauer 10 min)
Kochdauer	90 min	
Stammwürze Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,7°P / 14,1°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 25,5 Liter bei 20°C / 26,6 Liter bei 100°C , ↑ 26,2 cm , ↓ 7,5 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: 13,7°P / 14,1°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge Anstellen	____ Liter	

Gärung

Hefe	Fermentis SAFALE S-04	2 Einheit(en) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	

- ✓ Rauchmelder abhängen
- ✓ 21,14L (↑20,9cm ↓12,8cm) Hauptguss auf 38°C bringen
- ✓ 3,4ml CaCl zufügen
- ✓ iSpindel in Wasser legen
- ✓ Einmaischen ~~ohne Farbmalz~~ 3,077 / 2,028 / 1047
- ✓ 1. Rast: 50°C - 40 Minuten
- ~~pH Wert messen (Soll: 5,4 bei 4-30°C, 1sec eintauchen, dann 1 Min. warten)~~
- ✓ (↑25,3cm ↓8,4cm) ↑25,4
- ✓ 2. Rast: 64°C - 30 Minuten
- ~~Farbmalz zugeben~~
- ✓ 3. Rast: 72°C - 30 Minuten
- ✓ 4. Rast: 76°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 12,4° Plato 13,5°P 19L ~~1,9L Rest~~ 1,9L Rest
- ✓ Würzmenge bei Kochbeginn 70°C: ↑29,8 cm ↓3,8 cm
- ✓ Würze hochkochen
- ✓ Hefe rauslegen
- ✓ Kochzeit 90 Minuten (Drehknopf „2 Uhr“)
- ✓ 29g Hopfen bei 10 Minuten
- ✓ 20g Hopfen bei 80 Minuten
- (Ziel 13,7° Plato, 26,6L bei 100°C, (↑26,2cm ↓7,5cm))
- ✓ Würzmenge bei Kochende 100°C: ↑26,5 cm ↓7,3 cm

- ✓ Stammwürze: 15,25°Plato
- ✓ Würzekühlen auf <20°C
- ✓ Kühlwassertemperatur: 16,9°C

OXI/ISO ab jetzt für alles!!!

- ✓ Würzmenge bei 20°C: ↑ 25,0 cm ↓ 8,6 cm
- ✓ 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 (13,7°Plato); danach wegschütten 13,7°Plato
- ✓ Falls nötig auf Zielstammwürze verdünnen $+1,9/+1,0/+0,75$
- ✓ Hefe in Gäreimer (unter 20°C; besser 15-18°C)
- ✓ Höhe im Gäreimer messen ↑ 25,3 cm Rille re Griff 28,3L
- ✓ Würze vorsichtig aufziehen mit Kelle
- ✓ SVG-Probe in Spritze aufziehen
- ✓ iSpindel einlegen 20,4°C
- ✓ Gäreimer verschließen
- ✓ Gärröhrchen halb mit Wasser füllen und aufsetzen
- ✓ 20°C Gärtemperatur 17,5°C Start 15:40
- ✓ iSpindel nachkalibrieren in Ubidots

$$W = 20,37$$

Q

Q

$$51,2 = 13,7^{\circ}P$$