

Märzen (#8)



Braudatum		
Anlage	Fuzzu-Brauanlage	
Menge	25,0	Liter
Stammwürze	13,7	°P
Alkohol	6,0	%vol
Bittere	25	IBU
Farbe	10	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,5	g/Liter
Restalkalität	0,00	°dH
Reifezeit	6	Wochen

Zutaten



Wiener Malz 3,23 kg (56,8%) ☐  
Pilsener Malz 2,10 kg (37,0%) ☐  
CARAPILS® 0,35 kg (6,2%) ☐



Hallertauer Perle (8,0%) 20,1 g ☐  
Hallertauer Perle (8,0%) 8,9 g ☐  
Hallertauer Perle (8,0%) 10,1 g ☐



Gozdawa W34/70 3 x ☐



Neuss Süd + 0,16ml/L CaCl 33%-Lösung (Cl:SO=1,5:1)			
	Hauptguss	Nachguss	Gesamt
Wasser	21,57 <input type="checkbox"/>	11,56 <input type="checkbox"/>	33,13

Benötigte Gerätschaften

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

Maischen

Malz vorbereiten	Wiener Malz	3,23 kg (56,8%)
	Pilsener Malz	2,10 kg (37,0%)
	CARAPILS®	0,35 kg (6,2%)
	Gesamtschüttung	5,68 kg
Hauptguss	21,57 Liter, ↑ 21,3 cm, ↓ 12,4 cm	
Maischevolumen	25,8 Liter, ↑ 25,5 cm, ↓ 8,2 cm	
Maischplan	Einmaischen	21,6 Liter Wasser auf 40°C erhitzen (ergibt 38°C nach Einmaischen). 20 min einmaischen.
	Eiweissrast (Proteaserast)	Maische auf 55°C erhitzen und 10 min rasten.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 64°C erhitzen und 35 min rasten.
	Zwischenrast	Maische auf 67°C erhitzen und 10 min rasten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 70°C erhitzen und 20 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	11,56 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

<b>Aufheizen</b>	Würze auf 100°C erhitzen.	
<b>Stammwürze Kochbeginn</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 12,4°P / 12.8°Brix
<b>Würzmenge Kochbeginn</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 27,7 Liter bei 20°C / 28,8 Liter bei 100°C , ↑ 28,5 cm , ↓ 5,2 cm
<b>Hopfen</b>	Hallertauer Perle (8,0%)	10 min nach Kochbeginn 20,1 g zugeben (Kochdauer 60 min)
	Hallertauer Perle (8,0%)	40 min nach Kochbeginn 8,9 g zugeben (Kochdauer 30 min)
	Hallertauer Perle (8,0%)	60 min nach Kochbeginn 10,1 g zugeben (Kochdauer 10 min)
<b>Kochdauer</b>	70 min	
<b>Stammwürze Kochende</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,7°P / 14.1°Brix
<b>Würzmenge vor Hopfenseihen</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 25,0 Liter bei 20°C / 26,0 Liter bei 100°C , ↑ 25,7 cm , ↓ 8,0 cm
<b>Whirlpool</b>	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
<b>Würzmenge nach Hopfenseihen</b>	____ Liter bei ____ °C	

## Abseihen & Anstellen

<b>Hopfenseihen</b>	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
<b>Stammwürze Anstellen</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,7°P / 14.1°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
<b>Würzmenge Anstellen</b>	____ Liter	

## Gärung

<b>Hefe</b>	Gozdawa W34/70	3 Einheit(en) zugeben.
<b>Belüften</b>	Die Würze gut belüften.	
<b>Gärverlauf</b>	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	