

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 ₂ -Gehalt	5,5	g/Liter
Restalkalität	0,00	°dH
Reifezeit	6	Wochen

Zutaten



Wiener Malz	3,23 kg (56,8%)	<input type="checkbox"/>	Hallertauer Perle (8,0%)	20,1 g	<input type="checkbox"/>	Gozdawa W34/70	3 x	<input type="checkbox"/>
Pilsener Malz	2,10 kg (37,0%)	<input type="checkbox"/>	Hallertauer Perle (8,0%)	8,9 g	<input type="checkbox"/>			
CARAPILS®	0,35 kg (6,2%)	<input type="checkbox"/>	Hallertauer Perle (8,0%)	10,1 g	<input type="checkbox"/>			



Neuss Süd + 0,16ml/L CaCl 33%-Lösung (Cl:SO=1,5:1)

	Hauptguss	<input type="checkbox"/>	Nachguss	<input type="checkbox"/>	Gesamt	
Wasser	21,57		11,56		33,13	l

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	
Maischvolumen	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

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 12,4°P / 12,8°Brix
Würzmenge Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 27,7 Liter bei 20°C / 28,8 Liter bei 100°C , ↑ 28,5 cm , ↓ 5,2 cm
Hopfen	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)
Kochdauer	70 min	
Stammwürze Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,7°P / 14,1°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 25,0 Liter bei 20°C / 26,0 Liter bei 100°C , ↑ 25,7 cm , ↓ 8,0 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	Gozdawa W34/70	3 Einheit(en) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	