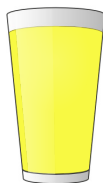


## Bobby Pils nach Brennecke eebook



Menge	20,0 Liter
Stammwürze	11,0 °P
Bittere	17 IBU
Nachisomerisierungszeit	0 min
Farbe	5,3 EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0 g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage



Pilsener Malz 3.829 kg 100 % 3 EBC  
Gesamt 3.829 kg



Tettnanger (Pellets) 4 % Alpha 12.21 g 86 min  
Tettnanger (Pellets) 4 % Alpha 12.21 g 45 min  
Tettnanger (Pellets) 4 % Alpha 21.14 g 10 min



Hauptguss 14,93 Liter  
Milchsäure (80%) 3,60 ml  
Nachguss 14,61 Liter  
Milchsäure (80%) 3,52 ml  
Gesamt 29,54 Liter



Safale K-97  
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5

### Maischen

Einmaischen:	14.93 Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 35 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)	Maische auf 78 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

### Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	14.61 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft.	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!). Bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

### Würze kochen

Würze zum Kochen bringen	
1. Hopfengabe:	12.21 g Tettnanger Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 41 min 12.21 g Tettnanger Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 35 min 21.14 g Tettnanger Hopfen untermischen
Kochen	Noch 10 min weiter kochen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen) eintragen
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat

### Abseihen & Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem Hopfenseihen) eintragen
Stammwürze eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen) eintragen
Verdünnen	Wenn gewünscht, die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen
Speise abfüllen	1 Liter Speise abfüllen
Abkühlen	Die Würze auf Anstelltemperatur bringen.
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen) eintragen
Stammwürze eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze beim Anstellen) eintragen
Hefe zugeben	Die Würze mit dem Rührer gut durchlüften und die Hefe unterrühren. Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)