

Weihnachtsbier belgisch 2019 Kopie



Menge	11,0 Liter
Stammwürze	18,5 °P
Bittere	40 IBU
Nachisomerisierungszeit	10 min
Farbe	46,1 EBC
CO ₂ -Gehalt	5,0 g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage



Pilsener Malz	2.252 kg	61.7 %	3 EBC
Münchener Malz II	0.872 kg	23.9 %	23 EBC
Abbey Malt	0.318 kg	8.7 %	45 EBC
CaraAroma	0.106 kg	2.9 %	400 EBC
CaraBelge	0.102 kg	2.8 %	35 EBC
Gesamt	3.651 kg		



VWH Mandarinina Bavaira (Pellets)	8,1 % Alpha	23.38 g	90 min
Mandarinina Bavaira (Pellets)	8,1 % Alpha	12.04 g	0 min



Hauptguss	11,32 Liter
Milchsäure (80%)	0,00 ml
Nachguss	7,84 Liter
Milchsäure (80%)	0,00 ml
Gesamt	19,15 Liter



Lallemand Abbey
Anzahl Einheiten: 1



Vollrohrzucker 0.33 kg [Gärung](#)

Es wurden 45 Minuten bei 72°C gehalten und 300g Vollrohrzucker verwendet (dm).
Nach dem Abmaischen 16°P, nach Zuckerzugabe 18°P, nach Hopfenkochen 20°P.
Die Abbey hat bis 4°P vergoren = ca. 9% Alkohol.
Malzrestmengen genommen: 2250g PiMa, 870g MüMa.

Maischen

Einmaischen:	11.32 Liter Wasser auf 57 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 65 °C erhitzen und 45 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 45 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:

7.84 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

Vorderwürzehopfung:	23.38 g Mandarinina Bavaira Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 90 min 12.04 g Mandarinina Bavaira Hopfen untermischen

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)

Bei der Gärung



Vollrohrzucker 0.33 kg