

Helles (Obergäriges) Ale 20L

Fein würzig, 5,8% Alc., 14,1% Stammwürze, Bittere 27 IBU, Farbe 8 EBC

E38

Zutaten: 3700g Pilsener Malz
650g Weizen Malz Hell
32g Hallertauer Tradition
7g obergärige Hefe (18-25°C)
16L Wasser Hauptguss
12L Wasser Nachguss (78°C)

1. Einmaischen bei 50°C (Schritt 1 und 2 nicht zwingend)
2. Erste Rast 20 Minuten bei 52°C Nur bei Aufheizphasen rühren ausreichend
3. Zweite Rast 40 Minuten bei 63°C
4. Dritte Rast 30 Minuten bei 72°C
5. Jodprobe -> Eigenfarbe. Keine Verfärbung in blau/rotviolett
6. Stammwürze messen
7. Abmaischen bei 78°C -> NIE über 78°C kommen!!! Nachguss vorbereiten
8. Läutern -> 10-15min Maische ruhen lassen, Trübes zurück geben, Keine Luft beim Ablass (mit Schlauch arbeiten)
9. Nachguss 78°C (Vorsichtig aufbringen bevpr Treber trocken läuft)
10. Hopfen kochen -> 90 Min., Hopfen bei Beginn, Kühlspirale eintauchen (Desinf.), Eiweiß abschöpfen NICHT notwendig
11. Whirlpoolverfahren anwenden, anschließend 10 - 15 Minuten setzen lassen
12. Stammwürze messen
13. Würze durch Filtertuch in Gärbehälter
14. Stammwürze messen
15. Würze schnell herabkühlen auf 18-25°C
16. Durch Anheben der Würze Sauerstoff hineinbringen (Nicht bei Trockenhefe!)
17. vorbereitete Hefe (18-25°C) hinzufügen -> Rehydriert in 250mL abgekochtem Wasser + 250mL Würze nach Abkühlung
-> Trockenhefe am besten zwischen 35 und 40°C rehydrieren
-> Aufstreuen, 10-15 Min ruhen lassen, anschließend leicht schwenken
18. Abfüllzeitpunkt: 3,5% Stammwürze, Gärdauer 7 Tage (Restextrakt darf sich 3 Tage nicht ändern)
19. Karbonisierung 4,5 - 5,5g/L Zucker
20. Flaschen 24-48 Stunden bei Zimmertemperatur lagern, anschließend 5 Wochen Reifezeit im Kühlschrank