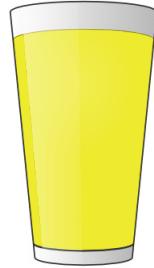


### Schopfschoppe - helles Kellerbier -> 4. Sud

Menge	20	Liter
Stammwürze	14	°P
Bittere	25	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10	min
Farbe	7.2	EBC
CO2 Gehalt	5.5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Pilsener Malz	3.288	Kg	70	%	3	EBC
Weizenmalz hell	0.939	Kg	20	%	4	EBC
Wiener Malz	0.47	Kg	10	%	8	EBC
Gesamt	4.697	Kg				



Die einzelnen Hopfenhaben konnten nicht richtig berechnet werden da die aufteilung nicht 100% entspricht!



Hauptguss	16.91	Liter
Milchsäure (80%)	1.04	ml
Nachguss	15.6	Liter
Milchsäure (80%)	0.96	ml
Gesamt	32.51	Liter



Danstar Nottingham Ale  
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,0g

### benötigte Gerätschaften

Einweckautomat 27 Liter Läuterbottich 30 Liter Sudpfanne 37 Liter

### Maischen

Einmaischen:	16.91	Liter Wasser auf 50 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf 56 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 64 °C erhitzen und 40 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 35 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:	15.6 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:	12.25 g Saazer Hopfen vorlegen
Vorderwürzehopfung:	6.12 g Cascade Hopfen vorlegen
Würze zum Kochen bringen	
3. Hopfengabe:	6.12 g Saazer Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	6.12 g Cascade Hopfen untermischen
5. Hopfengabe:	Nach 70 min 6.12 g Saazer Hopfen untermischen
6. Hopfengabe:	Nach 10 min 18.37 g Saazer Hopfen untermischen
7. Hopfengabe:	Nach 0 min 6.12 g Cascade Hopfen untermischen
8. Hopfengabe:	Nach 10 min 6.12 g Saazer 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	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen)

Eintragen	eintragen
Verdünnen	Wenn gewünscht die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen
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)