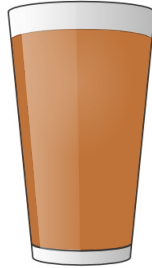


Schopfschoppe - Maibock -> 2. Sud

| | | |
|--------------------------|------------------|---------|
| Menge | 20 | Liter |
| Stammwürze | 16.5 | °P |
| Bittere | 30 | IBU |
| Nachisomerisierungs-Zeit | 15 | min |
| Farbe | 23.4 | EBC |
| CO2 Gehalt | 5.1 | g/Liter |
| Brauanlage | Meine Brauanlage | |



| | | | | | | |
|------------------|-------|----|------|---|----|-----|
| Wiener Malz | 3.73 | Kg | 66.7 | % | 8 | EBC |
| Münchner Malz II | 1.862 | Kg | 33.3 | % | 23 | EBC |
| Gesamt | 5.592 | Kg | | | | |



| | | | | |
|-------------------------------|-------|---|----|-----|
| WH Spalter Select (Pellets) | 29.31 | g | 90 | min |
| 4.8 % Alpha | | | | |
| Hallertauer Magnum (Pellets) | 5.66 | g | 70 | min |
| 12.5 % Alpha | | | | |
| Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha | 16.46 | g | 10 | min |



| | | |
|------------------|-------|-------|
| Hauptguss | 19.57 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 1.66 | ml |
| Nachguss | 13.8 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 1.17 | ml |
| Gesamt | 33.37 | Liter |



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

benötigte Gerätschaften

Einweckautomat 27 Liter Läuterbottich 30 Liter Sudpfanne 37 Liter

Maischen

| | | |
|------------------------|-------|---|
| Einmaischen: | 19.57 | Liter Wasser auf 59 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben |
| Eiweißrast (57°) | | Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen. |
| Maltoserast (60°-65°) | | Maische auf 63 °C erhitzen und 45 min Rast einlegen. |
| Verzuckerung (70°-75°) | | Maische auf 73 °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: | 13.8 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: | 29.31 g Spalter Select Hopfen vorlegen |
| | Würze zum Kochen bringen |
| 2. Hopfengabe: | Nach 20 min 5.66 g Hallertauer Magnum Hopfen untermischen |
| 3. Hopfengabe: | Nach 60 min 16.46 g Cascade 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 |
| Abkühlen | Die Würze auf Anstelltemperatur bringen. |
| Würzmenge | Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen) |

Eintragen

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)