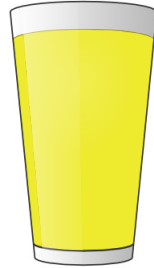


Schopfschoppe - helles Kellerbier -> 6. Sud

| | |
|--------------------------|------------------|
| 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 | | | | |



| | | | | |
|----------------------------------|-------|---|----|-----|
| WH Saazer (Pellets) 3.2 % Alpha | 12.39 | g | 90 | min |
| WH Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha | 5.86 | g | 90 | min |
| Saazer (Pellets) 3.2 % Alpha | 5.86 | g | 90 | min |
| Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha | 5.86 | g | 90 | min |
| Saazer (Pellets) 3.2 % Alpha | 5.86 | g | 70 | min |
| Saazer (Pellets) 3.2 % Alpha | 18.32 | g | 10 | min |
| Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha | 5.86 | g | 10 | min |
| Saazer (Pellets) 3.2 % Alpha | 5.86 | g | 0 | min |



| | | |
|------------------|-------|-------|
| Hauptguss | 16.91 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 1.44 | ml |
| Nachguss | 15.6 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 1.33 | 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: | 12.39 g Saazer Hopfen vorlegen |
| Vorderwürzehopfung: | 5.86 g Cascade Hopfen vorlegen |
| | Würze zum Kochen bringen |
| 3. Hopfengabe: | 5.86 g Saazer Hopfen untermischen |
| 4. Hopfengabe: | 5.86 g Cascade Hopfen untermischen |
| 5. Hopfengabe: | Nach 20 min 5.86 g Saazer Hopfen untermischen |
| 6. Hopfengabe: | Nach 60 min 18.32 g Saazer Hopfen untermischen |
| 7. Hopfengabe: | Nach 0 min 5.86 g Cascade Hopfen untermischen |
| 8. Hopfengabe: | Nach 10 min 5.86 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 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 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) |