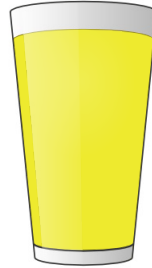


### Schopfschoppe - Spülwasser -> 1. Sud

Menge	20	Liter
Stammwürze	10	°P
Bittere	23	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10	min
Farbe	7.2	EBC
CO2 Gehalt	5.5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Pilsener Malz	2.509	Kg	76	%	3	EBC
CARAPILS®	0.31	Kg	9.4	%	5	EBC
Caramalz hell, CARAHELL®	0.241	Kg	7.3	%	25	EBC
Wiener Malz	0.241	Kg	7.3	%	8	EBC
Gesamt	3.302	Kg				



Centennial (Pellets) 8.8 % Alpha	6.85	g	55	min
Centennial (Pellets) 8.8 % Alpha	6.85	g	35	min
Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha	6.85	g	20	min
Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha	6.85	g	5	min



Hauptguss	14.86	Liter
Milchsäure (80%)	1.26	ml
Nachguss	14.98	Liter
Milchsäure (80%)	1.27	ml
Gesamt	29.84	Liter



Wyeast #3463 Forbidden Fruit  
Anzahl Einheiten: 1 zu 125ml

### benötigte Gerätschaften

Einweckautomat 27 Liter Läuterbottich 30 Liter Sudpfanne 37 Liter

### Maischen

Einmaischen:	14.86	Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Kombirast (66°-69°)		Maische auf 68 °C erhitzen und 70 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:	14.98 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

Würze zum Kochen bringen	
1. Hopfengabe:	Nach 15 min 6.85 g Centennial Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 20 min 6.85 g Centennial Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 15 min 6.85 g Cascade Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 15 min 6.85 g Cascade Hopfen untermischen
Kochen	Noch 5 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 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)