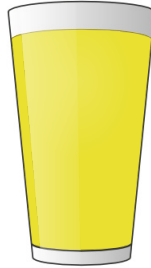


Schopfschoppe - Hefeweizen -> 1. Sud

Menge	24 Liter
Stammwürze	13 °P
Bittere	17 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	0 min
Farbe	8.2 EBC
CO2 Gehalt	7 g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage



Weizenmalz hell	2.606 Kg	50 %	4 EBC
Pilsener Malz	1.303 Kg	25 %	3 EBC
Wiener Malz	1.303 Kg	25 %	8 EBC
Gesamt	5.213 Kg		



Saphir (Pellets) 3.4 % Alpha	35.41 g	90 min
Saphir (Pellets) 3.4 % Alpha	21.25 g	15 min
Saphir (Pellets) 3.4 % Alpha	14.17 g	0 min



Hauptguss	19.29 Liter
Milchsäure (80%)	1.64 ml
Nachguss	18.92 Liter
Milchsäure (80%)	1.61 ml
Gesamt	38.2 Liter



Wyeast #3068 Weihenstephan Wheat
Anzahl Einheiten: 1 zu 125ml

benötigte Gerätschaften

Einweckautomat 27 Liter Läuterbottich 30 Liter Sudpfanne 37 Liter

Maischen

Einmaischen:	19.29 Liter Wasser auf 57 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 55 °C erhitzen und 15 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 62 °C erhitzen und 50 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °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:	18.92 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:	35.41 g Saphir Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 75 min 21.25 g Saphir Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 15 min 14.17 g Saphir 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)