

Schopfschoppe - Weizen Cascade -> 5. Sud

Menge	20	Liter
Stammwürze	12.5	°P
Bittere	20	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	0	min
Farbe	12.6	EBC
CO2 Gehalt	7	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Pilsener Malz	1.918	Kg	46	%	3	EBC
Weizenmalz hell	1.751	Kg	42	%	4	EBC
CARARED®	0.5	Kg	12	%	45	EBC
Gesamt	4.168	Kg				



Spalter Select (Pellets) 3 % Alpha	26.41	g	75	min
Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha	7.92	g	35	min
Cascade (Pellets) 5.7 % Alpha	18.49	g	10	min



Hauptguss	15.42	Liter
Milchsäure (80%)	1.31	ml
Nachguss	15.58	Liter
Milchsäure (80%)	1.32	ml
Gesamt	31	Liter



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

benötigte Gerätschaften

Einweckautomat 27 Liter Läuterbottich 30 Liter Sudpfanne 37 Liter

Maischen

Einmaischen:	15.42	Liter Wasser auf 45 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Weizenrast (45°)		Maische auf 45 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Weizenrast (45°)		Maische auf 50 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 62 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 48 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:	15.58 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:	26.41 g Spalter Select Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 40 min 7.92 g Cascade Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 25 min 18.49 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
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)