

Schopfschoppe - Porter -> Grumkin Porter -> 1. Sud

Menge	22	Liter
Stammwürze	12.4	°P
Bittere	22	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10	min
Farbe	54.9	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Pale Ale Malz	4.047	Kg	89	%	7	EBC
CARAMÜNCH III®	0.273	Kg	6	%	150	EBC
Pale Chocolate Malz	0.227	Kg	5	%	550	EBC
Gesamt	4.547	Kg				



East Kent Golding (Pellets) 5.7 % Alpha	25.5	g	70	min
Saazer (Pellets) 3.2 % Alpha	17	g	15	min



Hauptguss	19.1	Liter
Milchsäure (80%)	1.62	ml
Nachguss	15.87	Liter
Milchsäure (80%)	1.35	ml
Gesamt	34.96	Liter



Fermentis SAFALE US-05
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

benötigte Gerätschaften

Einweckautomat 27 Liter Läuterbottich 30 Liter Sudpfanne 37 Liter

Maischen

Einmaischen:	19.1	Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Kombirast (66°-69°)		Maische auf 66 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf 76 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	15.87 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 20 min 25.5 g East Kent Golding Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 55 min 17 g Saazer Hopfen untermischen
Kochen	Noch 15 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)