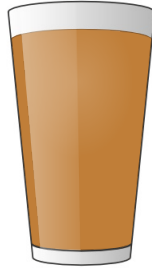


Schopfschoppe - Landbier UG -> 2. Sud

Menge	20	Liter
Stammwürze	13	°P
Bittere	25	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	15	min
Farbe	20.4	EBC
CO2 Gehalt	5.3	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Wiener Malz	2.606	Kg	60	%	8	EBC
Münchener Malz II	1.477	Kg	34	%	23	EBC
Caramalz hell, CARAHELL®	0.261	Kg	6	%	25	EBC
Gesamt	4.344	Kg				



WH Spalter Select (Pellets) 3 % Alpha	24.39	g	90	min
Hallertauer Magnum (Pellets) 12.5 % Alpha	6.03	g	70	min
Spalter Select (Pellets) 3 % Alpha	24.39	g	10	min



Hauptguss	15.2	Liter
Milchsäure (80%)	1.29	ml
Nachguss	16.97	Liter
Milchsäure (80%)	1.44	ml
Gesamt	32.17	Liter



Fermentis SAFLAGER W34/70
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

benötigte Gerätschaften

Einweckautomat 27 Liter Läuterbottich 30 Liter Sudpfanne 37 Liter

Maischen

Einmaischen:	15.2	Liter Wasser auf 59 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.	
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.	
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 73 °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:	16.97 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:	24.39 g Spalter Select Hopfen vorlegen
Würze zum Kochen bringen	
2. Hopfengabe:	Nach 20 min 6.03 g Hallertauer Magnum Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 60 min 24.39 g Spalter Select 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	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen)

Eintragen

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)