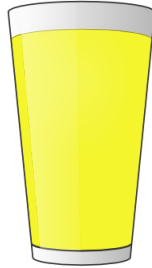


Schopfschoppe - White Ale -> 2. Sud

Menge	20	Liter
Stammwürze	12	°P
Bittere	18	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10	min
Farbe	6.2	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Pilsener Malz	2.117	Kg	53	%	3	EBC
Weizen Rohfrucht	1.597	Kg	40	%	4	EBC
Haferflocken	0.2	Kg	5	%	4	EBC
Sauermalz	0.08	Kg	2	%	5	EBC
Gesamt	3.994	Kg				



WH Perle (Pellets) 5.2 % 27.64 g 90 min
Alpha



Hauptguss	14.38	Liter
Milchsäure (80%)	1.22	ml
Nachguss	17.46	Liter
Milchsäure (80%)	1.48	ml
Gesamt	31.83	Liter



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



Koriander 10 g [Kochen](#)
Orangenschale 10 g [Kochen](#)

Weizenrohfrucht relativ fein schroten, sonst leidet die Ausbeute (mit Porkert o.Ä mahlen, am besten zwei mal hintereinander, normale Walzenmühle geht nicht, da rutschen die Körner nur durch und bleiben ganz).

Koriandersamen frisch im Mörser zerstoßen.

benötigte Gerätschaften

Einweckautomat 27 Liter Läuterbottich 30 Liter Sudpfanne 37 Liter



Maischen

Einmaischen:	14.38	Liter Wasser auf 42 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Weizenrast (45°)	Maische auf 50 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.	
Eiweißrast (57°)	Maische auf 55 °C erhitzen und 20 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 30 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:	17.46 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:	27.64 g Perle Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
Kochen	Noch 90 min weiter kochen
	Koriander 10 g
	Orangenschale 10 g

Würzmenge Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen)

eintragen

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)