

## Schopfschoppe - Triticum Wormatia - Weizen hell



Menge	30,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Bittere	17	IBU
Nachisomerisierungszeit	0	min
Farbe	8,2	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	7,0	g/l
Brauanlage	<a href="#">Meine Brauanlage</a>	



Weizenmalz hell	3.158	kg	50	%	4	EBC
Pilsener Malz	1.579	kg	25	%	3	EBC
Wiener Malz	1.579	kg	25	%	8	EBC
Gesamt	6.315	kg				



Saphir (Pellets) 4 % Alpha	39.95	g	90	min
Saphir (Pellets) 4 % Alpha	17.58	g	15	min
Saphir (Pellets) 4 % Alpha	22.37	g	0	min



Hauptguss	23,37	Liter
Milchsäure (80%)	3,19	ml
Nachguss	21,45	Liter
Milchsäure (80%)	2,92	ml
Gesamt	44,81	Liter



Imperial Yeast G01 Stefon German Ale  
Anzahl Einheiten: 1 zu 125ml

### Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter  
Läuterbottich 30 Liter  
Sudpfanne 50 Liter

### Maischen

Einmaischen:	23.37	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:	21.45 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:	39.95 g Saphir Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 75 min 17.58 g Saphir Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 15 min 22.37 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)

kleiner-brauhelfer v1.4.4.5