

Schopfschoppe - Rasenmäher -> Wolke 7 -> Leichtbier



Menge	24,0	Liter
Stammwürze	9,5	°P
Bittere	20	IBU
Nachisomerisierungszeit	15	min
Farbe	17,3	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Pilsener Malz	2.273	kg	60.5	%	3	EBC
Münchner Malz II	0.436	kg	11.6	%	23	EBC
Caramalz hell, CARAHELL®	0.436	kg	11.6	%	25	EBC
Weizenmalz hell	0.349	kg	9.3	%	4	EBC
CARAMÜNCH II®	0.263	kg	7	%	120	EBC
Gesamt	3.756	kg				



Citra (Pellets) 12 % Alpha	6.87	g	90	min
Citra (Pellets) 12 % Alpha	5.31	g	15	min
Citra (Pellets) 12 % Alpha	5.31	g	0	min
Citra (Pellets) 12 % Alpha	13.74	g	-15	min



Hauptguss	21,79	Liter
Milchsäure (80%)	2,97	ml
Nachguss	15,82	Liter
Milchsäure (80%)	2,16	ml
Gesamt	37,61	Liter



Fermentis SAFLAGER S-23
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

Benötigte Gerätschaften

Einweckautomat 27 Liter
Läuterbottich 30 Liter
Sudpfanne 37 Liter

Maischen

Einmaischen:	21.79	Liter Wasser auf 55 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 76 °C erhitzen und 10 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:	15.82 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 10 min 6.87 g Citra Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 75 min 5.31 g Citra Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 15 min 5.31 g Citra Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 15 min 13.74 g Citra 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