

Schopfschoppe - Lemon Lager



Menge	33,0	Liter
Stammwürze	12,0	°P
Bittere	18	IBU
Nachisomerisierungszeit	15	min
Farbe	10,0	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Pilsener Malz	4.151	kg	65	%	3	EBC
Weizenmalz hell	1.916	kg	30	%	4	EBC
Melanoidinmalz	0.319	kg	5	%	70	EBC
Gesamt	6.387	kg				



WVH Amarillo (Pellets) 7 % Alpha	19.95	g	90	min
Cascade (Pellets) 6,9 % Alpha	19.95	g	10	min



Hauptguss	22,35	Liter
Milchsäure (80%)	3,05	ml
Nachguss	27,19	Liter
Milchsäure (80%)	3,71	ml
Gesamt	49,55	Liter



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



Orangenschale	66	g	Kochen (0min)
Zitronenschale	66	g	Kochen (0min)

Orangen- und Zitronenschalen kurz vor dem Whirlpool in die heiße Würze werfen.

Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter
Läuterbottich 30 Liter
Sudpfanne 50 Liter



Maischen

Einmaischen:	22.35	Liter Wasser auf 65 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 25 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:	27.19 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:	19.95 g Amarillo Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 80 min 19.95 g Cascade Hopfen untermischen
Kochen	Noch 10 min weiter kochen
	Orangenschale 66 g
	Zitronenschale 66 g

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

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)