

Schopfschoppe - Landbier UG (#9)



Braudatum	_____	
Anlage	Meine Brauanlage	
Menge	36,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Alkohol	5,0	%vol
Bittere	25	IBU
Farbe	21	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,3	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

Zutaten



Wiener Malz	4,69 kg (60,0%)	<input type="checkbox"/>	Spalter Select (6,4%)	23,2 g	<input type="checkbox"/>	Fermentis SAFLAGER W34/70	2 x	<input type="checkbox"/>
Münchner Malz II	2,66 kg (34,0%)	<input type="checkbox"/>	Hallertauer Magnum (14,7%)	5,7 g	<input type="checkbox"/>			
Caramalz hell, CARAHELL®	0,47 kg (6,0%)	<input type="checkbox"/>	Spalter Select (6,4%)	23,2 g	<input type="checkbox"/>			



	Hauptguss	<input type="checkbox"/>	Nachguss	<input type="checkbox"/>	Gesamt	
Wasser	27,37		26,30		53,67	l

Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter
Läuterbottich 30 Liter
Sudpfanne 50 Liter

Maischen

Malz vorbereiten	Wiener Malz	4,69 kg (60,0%)
	Münchner Malz II	2,66 kg (34,0%)
	Caramalz hell, CARAHELL®	0,47 kg (6,0%)
	Gesamtschüttung	7,82 kg
Hauptguss	27,37 Liter, ↑ 22,9 cm, ↓ 9,1 cm	
Maischevolumen	33,2 Liter, ↑ 27,8 cm, ↓ 4,2 cm	
Maischplan	Einmaischen	27,4 Liter Wasser auf 59°C erhitzen (ergibt 57°C nach Einmaischen). 0 min einmaischen.
	Eiweißrast (57°)	Maische auf 57°C erhitzen und 10 min rasten.
	Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63°C erhitzen und 60 min rasten.
	Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 73°C erhitzen und 20 min rasten.
	Abmaischen (78°)	Maische auf 78°C erhitzen und 0 min rasten.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

Läutern

Nachguss	26,30 Liter
Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft immer etwas Nachguss über Schaumlöffel nachgiessen.

Würzekochen

Vorderwürzehopfung	Spalter Select (6,4%)	23,2 g
Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 10,6°P / 10,9°Brix
Würzmenge Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 44,2 Liter bei 20°C / 46,0 Liter bei 100°C , ↑ 36,6 cm , ↓ 10,4 cm
Hopfen	Hallertauer Magnum (14,7%)	20 min nach Kochbeginn 5,7 g zugeben (Kochdauer 70 min)
	Spalter Select (6,4%)	80 min nach Kochbeginn 23,2 g zugeben (Kochdauer 10 min)
Kochdauer	90 min	
Stammwürze Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,0°P / 13,4°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 36,0 Liter bei 20°C / 37,5 Liter bei 100°C , ↑ 29,8 cm , ↓ 17,2 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
Nachisomerisierung	Dauer 15 min	
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	

Abseihen & Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,0°P / 13,4°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge Anstellen	____ Liter	
Abgefüllte Speisemenge	____ Liter	

Gärung

Hefe	Fermentis SAFLAGER W34/70	2 Einheit(en) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	