

# Schopfschoppe - Landbier UG (#12)



Braudatum	_____	
Anlage	<a href="#">Meine Brauanlage</a>	
Menge	36,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Alkohol	5,0	%vol
Bittere	25	IBU
Farbe	21	EBC
CO <sub>2</sub> -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"/>		

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

## Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter  
 Läuterbottich 30 Liter  
 Sudpfanne 50 Liter

## Maischen

<b>Malz vorbereiten</b>	Wiener Malz	4,69 kg (60,0%)
	Münchner Malz II	2,66 kg (34,0%)
	Caramalz hell, CARAHELL®	0,47 kg (6,0%)
	<b>Gesamtschüttung</b>	<b>7,82 kg</b>
<b>Hauptguss</b>	27,37 Liter, ↑ 22,9 cm, ↓ 9,1 cm	
<b>Maischevolumen</b>	33,2 Liter, ↑ 27,8 cm, ↓ 4,2 cm	
<b>Maischplan</b>	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.
<b>Jodprobe</b>	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

## Läutern

<b>Nachguss</b>	26,30 Liter
<b>Läutern vorbereiten</b>	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.
<b>Läutern</b>	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft immer etwas Nachguss über Schaumlöffel nachgiessen.

## Würzekochen

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

## Anstellen

<b>Hopfenseihen</b>	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
<b>Stammwürze Anstellen</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,0°P / 13,4°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
<b>Würzmenge nach Hopfenseihen</b>	____ Liter	
<b>Wassermenge für Verdünnung</b>	____ Liter	
<b>Anstellmenge</b>	____ Liter	

## Gärung

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