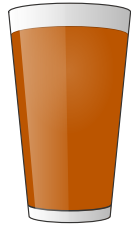


# Schopfschoppe - Maibock (#5)



Braudatum	_____	
Anlage	<a href="#">Meine Brauanlage</a>	
Menge	30,0	Liter
Stammwürze	16,5	°P
Alkohol	6,5	%vol
Bittere	30	IBU
Farbe	24	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,1	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

## Zutaten



Wiener Malz	5,59 kg (66,7%) <input type="checkbox"/>	Spalter Select (6,4%)	32,7 g <input type="checkbox"/>	Danstar Nottingham Ale	2 x <input type="checkbox"/>
Münchener Malz II	2,79 kg (33,3%) <input type="checkbox"/>	Hallertauer Magnum (14,7%)	6,3 g <input type="checkbox"/>		
		Cascade (5,5%)	18,3 g <input type="checkbox"/>		

			
<b>Hauptguss</b>	<b>Nachguss</b>	<b>Gesamt</b>	
Wasser	27,68 <input type="checkbox"/>	17,47 <input type="checkbox"/>	45,15 l

## Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter  
 Läuterbottich 30 Liter  
 Sudpfanne 50 Liter

## Maischen

<b>Malz vorbereiten</b>	Wiener Malz	5,59 kg (66,7%)
	Münchener Malz II	2,79 kg (33,3%)
	<b>Gesamtschüttung</b>	<b>8,39 kg</b>
<b>Hauptguss</b>	27,68 Liter, ↑ 23,2 cm, ↓ 8,8 cm	
<b>Maischevolumen</b>	34,0 Liter, ↑ 28,4 cm, ↓ 3,6 cm	
<b>Maischplan</b>	Einmaischen	27,7 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 45 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>	17,47 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%)	32,7 g
<b>Aufheizen</b>	Würze auf 100°C erhitzen.	
<b>Stammwürze Kochbeginn</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 14,1°P / 14.5°Brix
<b>Würzmenge Kochbeginn</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 35,1 Liter bei 20°C / 36,6 Liter bei 100°C , ↑ 29,1 cm , ↓ 17,9 cm
<b>Hopfen</b>	Hallertauer Magnum (14,7%)	20 min nach Kochbeginn 6,3 g zugeben (Kochdauer 70 min)
	Cascade (5,5%)	80 min nach Kochbeginn 18,3 g zugeben (Kochdauer 10 min)
<b>Kochdauer</b>	90 min	
<b>Stammwürze Kochende</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 16,5°P / 17.0°Brix
<b>Würzmenge vor Hopfenseihen</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 30,0 Liter bei 20°C / 31,2 Liter bei 100°C , ↑ 24,9 cm , ↓ 22,1 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: 16,5°P / 17.0°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>	Danstar Nottingham Ale	2 Einheit(en) zugeben.
<b>Belüften</b>	Die Würze gut belüften.	
<b>Gärverlauf</b>	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	