

Schopfschoppe - Landbier UG (#17)



Braudatum		
Menge	38,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Bittere	25	IBU
Farbe	21	EBC
Alkohol	5,0	%vol
CO ₂ -Gehalt	5,3	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

Zutaten



Wiener Malz	4,95 kg (60,0%)	<input type="checkbox"/>	Spalter Select (6,4%)	24,5 g	<input type="checkbox"/>	Fermentis SAFLAGER W34/70	2	<input type="checkbox"/>
Münchner Malz II	2,81 kg (34,0%)	<input type="checkbox"/>	Hallertauer Magnum (14,7%)	6,1 g	<input type="checkbox"/>			
Caramalz hell, CARAHELL®	0,50 kg (6,0%)	<input type="checkbox"/>	Spalter Select (6,4%)	24,5 g	<input type="checkbox"/>			



	Hauptguss	Nachguss	Gesamt		
Wasser	28,9	27,2	56,08		<input type="checkbox"/>

Meine Brauanlage Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter
Läuterbottich 30 Liter
Sudpfanne 50 Liter

Maischen

Malz	Wiener Malz	4,95 kg (60,0%)
	Münchner Malz II	2,81 kg (34,0%)
	Caramalz hell, CARAHELL®	0,50 kg (6,0%)
	Gesamtschüttung	8,25 kg
Hauptguss	28,9 Liter	↑ 24,2 cm ↓ 7,8 cm
Maischevolumen	35,1 Liter	↑ 29,4 cm ↓ 2,6 cm
Maischplan	Einmaischen	28,9 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

Vorbereitung	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.
Nachguss	27,2 Liter
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.

Würzekochen

Vorderwürzehopfung	Spalter Select (6,4%)	24,5 g
Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze bei Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 10,7°P / 11.0°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 46,2 Liter bei 20°C / 48,1 Liter bei 100°C , ↑ 38,3 cm , ↓ 8,7 cm
Hopfen	Hallertauer Magnum (14,7%) Spalter Select (6,4%)	6,1 g nach 20 min zugeben (Kochdauer 70 min) 24,5 g nach 80 min zugeben (Kochdauer 10 min)
Kochdauer	90 min	
Stammwürze bei Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,0°P / 13.4°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 38,0 Liter bei 20°C / 39,6 Liter bei 100°C , ↑ 31,5 cm , ↓ 15,5 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	

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 nach Hopfenseihen	____ Liter	
Wassermenge für Verdünnung	____ Liter	
Anstellmenge	____ Liter	

Gärung

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