

## Schopfschoppe - Japanisches Reisbier (#2)



Braudatum		
Menge	40,0	Liter
Stammwürze	13,8	°P
Bittere	25	IBU
Farbe	5	EBC
Alkohol	5,8	%vol
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

### Bemerkung

"Cereal Mash" durchführen, indem der gesamten Reis mit ca. 20% (1kg) des Gerstenmalzes und etwa 1/3 (10l) des erhitzten Hauptgusses bei 70°C eingemaischt wird.

Cereal Mash:

5 min auf 70°C halten

30 min kochen

Danach die restliche Schüttung und Hauptguss mit 35°C mit der Cereal mash zumaischen. Ziel: 62°C.

Bei ca. 17°C unter Druck vergären

Für beste Ergebnisse mindestens 4 Wochen lagern.

### Zutaten



Pilsener Malz 4,74 kg (61,0%)

Reis 3,03 kg (39,0%)



Perle (8,7%) 28,0 g

Perle (8,7%) 28,0 g

Cascade (5,5%) 25,8 g



Fermentis SAFLAGER W34/70 3



	Hauptguss	Nachguss	Gesamt	
Wasser	28,8	22,7	51,46	L <input type="checkbox"/>

### Meine Brauanlage

#### Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter

Läuterbottich 30 Liter

Sudpfanne 50 Liter

## Maischen

<b>Malz</b>	Pilsener Malz	4,74 kg (61,0%)
	Reis	3,03 kg (39,0%)
	<b>Gesamtschüttung</b>	<b>7,77 kg</b>
<b>Hauptguss</b>	28,8 Liter	↑ 24,1 cm ↓ 7,9 cm
<b>Maischevolumen</b>	34,6 Liter	↑ 29,0 cm ↓ 3,0 cm
<b>Maischplan</b>	Einmaischen	9,5 Liter Wasser auf 78°C erhitzen und 3,89 kg Malz (21°C) zuschütten. Temperatur von 70°C 5 min halten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 70°C erhitzen und 5 min halten.
	Zwischenrast	Maische auf 98°C erhitzen und 30 min halten.
	Teilschüttung	19,3 Liter Wasser auf 45°C erhitzen und mit 3,89 kg Malz (21°C) zuschütten. Temperatur von 62°C 0 min halten.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 62°C erhitzen und 60 min halten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 73°C erhitzen und 15 min halten.
	Abmaischen	Maische auf 78°C erhitzen und 1 min halten.
<b>Jodprobe</b>	dunkelviolett/schwarz orange/braunrot gelb/hellorange	reichlich unvergärbare Stärke kaum noch unvergärbare Stärke fertig (jodnormal)

## Läutern

<b>Vorbereitung</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>Nachguss</b>	22,7 Liter	
<b>Läutern</b>	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.	

## Würzekochen

<b>Vorderwürzehopfung</b>	Perle (8,7%)	28,0 g
<b>Aufheizen</b>	Würze auf 100°C erhitzen.	
<b>Stammwürze bei Kochbeginn</b>	___ °P/°Brix	Zielwert: 13,1°P / 13,5°Brix
<b>Würzmenge bei Kochbeginn</b>	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 42,0 Liter bei 20°C / 43,7 Liter bei 100°C , ↑ 34,8 cm , ↓ 12,2 cm
<b>Hopfen</b>	Perle (8,7%) Cascade (5,5%)	28,0 g nach 50 min zugeben (Kochdauer 10 min) 25,8 g nach 59 min zugeben (Kochdauer 1 min)
<b>Kochdauer</b>	60 min	
<b>Stammwürze bei Kochende</b>	___ °P/°Brix	Zielwert: 13,8°P / 14,2°Brix
<b>Würzmenge vor Hopfenseihen</b>	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 40,0 Liter bei 20°C / 41,7 Liter bei 100°C , ↑ 33,2 cm , ↓ 13,8 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 8 min	

## Anstellen

<b>Hopfenseihen</b>	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
<b>Stammwürze Anstellen</b>	___ °P/°Brix	Zielwert: 13,8°P / 14,2°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	3 Einheit(en) zugeben.
<b>Belüften</b>	Die Würze gut belüften.	
<b>Gärverlauf</b>	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	