

Schopfschoppe - Japanisches Reisbier (#2)



Braudatum		
Menge	40,0	Liter
Stammwürze	13,8	°P
Bittere	25	IBU
Farbe	5	EBC
Alkohol	5,8	%vol
CO ₂ -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

Malz	Pilsener Malz	4,74 kg (61,0%)
	Reis	3,03 kg (39,0%)
	Gesamtschüttung	7,77 kg
Hauptguss	28,8 Liter	↑ 24,1 cm ↓ 7,9 cm
Maischevolumen	34,6 Liter	↑ 29,0 cm ↓ 3,0 cm
Maischplan	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.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz orange/braunrot gelb/hellorange	reichlich unvergärbare Stärke kaum noch unvergärbare Stärke 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	22,7 Liter	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.	

Würzekochen

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

Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	___ °P/°Brix	Zielwert: 13,8°P / 14,2°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	___ Liter	
Wassermenge für Verdünnung	___ Liter	
Anstellmenge	___ Liter	

Gärung

Hefe	Fermentis SAFLAGER W34/70	3 Einheit(en) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	