

Schopfschoppe - Rasenmäher -> Wolke 7 -> Leichtbier (#4)



Braudatum		
Menge	55,0	Liter
Stammwürze	9,5	°P
Bittere	20	IBU
Farbe	18	EBC
Alkohol	3,5	%vol
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/Liter
High-Gravity Faktor	50	%
Reifezeit	4	Wochen

Zutaten



Pilsener Malz	5,21 kg (60,5%) <input type="checkbox"/>	Citra (12,0%)	19,7 g <input type="checkbox"/>	Fermentis SAFLAGER S-23	3 <input type="checkbox"/>
Münchener Malz II	1,00 kg (11,6%) <input type="checkbox"/>	Citra (12,0%)	15,3 g <input type="checkbox"/>		
Caramalz hell, CARAHELL®	1,00 kg (11,6%) <input type="checkbox"/>	Citra (12,0%)	15,3 g <input type="checkbox"/>		
Weizenmalz hell	0,80 kg (9,3%) <input type="checkbox"/>	Citra (12,0%)	39,5 g <input type="checkbox"/>		
CARAMÜNCH II®	0,60 kg (7,0%) <input type="checkbox"/>				



	Hauptguss	Nachguss	Verdünnung	Gesamt	L
Wasser	31,0	22,7	18,33	72,06	<input type="checkbox"/>

Meine Brauanlage Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter
Läuterbottich 30 Liter
Sudpfanne 50 Liter

Maischen

Malz	Pilsener Malz	5,21 kg (60,5%)
	Münchener Malz II	1,00 kg (11,6%)
	Caramalz hell, CARAHELL®	1,00 kg (11,6%)
	Weizenmalz hell	0,80 kg (9,3%)
	CARAMÜNCH II®	0,60 kg (7,0%)
	Gesamtschüttung	8,61 kg
Hauptguss	31,0 Liter	↑ 25,9 cm ↓ 6,1 cm
Maischevolumen	37,4 Liter	↑ 31,3 cm ↓ 0,7 cm
Maischplan	Einmaischen	31,0 Liter Wasser auf 63°C erhitzen und 8,61 kg Malz (0°C) zuschütten. Temperatur von 57°C 0 min halten.
	Eiweißrast (57°)	Maische auf 57°C erhitzen und 10 min halten.
	Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72°C erhitzen und 30 min halten.
	Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 76°C erhitzen und 10 min halten.
	Abmaischen (78°)	Maische auf 78°C erhitzen und 0 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

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze bei Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 12,0°P / 12,4°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 43,5 Liter bei 20°C / 45,3 Liter bei 100°C , ↑ 36,0 cm , ↓ 11,0 cm
Hopfen	Citra (12,0%) Citra (12,0%)	19,7 g nach 10 min zugeben (Kochdauer 90 min) 15,3 g nach 85 min zugeben (Kochdauer 15 min)
Kochdauer	100 min	
Stammwürze bei Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 14,3°P / 14,7°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 36,7 Liter bei 20°C / 38,2 Liter bei 100°C , ↑ 30,4 cm , ↓ 16,6 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 Citra (12,0%) Citra (12,0%)	15,3 g 0 min nach Kochende zugeben 39,5 g 15 min nach Kochende zugeben

Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	____ °P/°Brix	Zielwert: 9,5°P / 9,8°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter	
Wassermenge für Verdünnung	____ Liter	High-gravity: 18,33 Liter
Anstellmenge	____ Liter	

Gärung

Hefe	Fermentis SAFLAGER S-23	3 Einheit(en) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	