

Schopfschoppe - Kölsch



Menge	33,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Bittere	25	IBU
Nachisomerisierungszeit	10	min
Farbe	6,7	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,5	g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Pilsener Malz	5.877	kg	82	%	3	EBC
Wiener Malz	0.717	kg	10	%	8	EBC
Weizenmalz hell	0.573	kg	8	%	4	EBC
Gesamt	7.168	kg				



Saazer (Pellets) 3,4 % Alpha	74.47	g	50	min
Cascade (Pellets) 6,9 % Alpha	31.92	g	0	min



Hauptguss	26,52	Liter
Milchsäure (80%)	3,62	ml
Nachguss	22,79	Liter
Milchsäure (80%)	3,11	ml
Gesamt	49,31	Liter



Fermentis SAFALE US-05
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter
Läuterbottich 30 Liter
Sudpfanne 50 Liter

Maischen

Einmaischen:	26.52	Liter Wasser auf	60	°C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf	57	°C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Kombirast (66°-69°)		Maische auf	67	°C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf	78	°C erhitzen und 10 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	22.79 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft.	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!). Bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

Würze kochen

Würze zum Kochen bringen	
1. Hopfengabe:	Nach 40 min 74.47 g Saazer Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 50 min 31.92 g Cascade Hopfen untermischen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen) eintragen
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat

Abseihen & Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem Hopfenseihen) eintragen
Stammwürze eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen) eintragen
Verdünnen	Wenn gewünscht, die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen
Abkühlen	Die Würze auf Anstelltemperatur bringen.
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen) eintragen
Stammwürze eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze beim Anstellen) eintragen
Hefe zugeben	Die Würze mit dem Rührer gut durchlüften und die Hefe unterrühren.

