

## Schopfschoppe - Märzen



Menge	32,0	Liter
Stammwürze	12,5	°P
Bittere	25	IBU
Nachisomerisierungszeit	15	min
Farbe	15,2	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	g/l
Brauanlage	<a href="#">Meine Brauanlage</a>	



Pilsener Malz	5.002	kg	75	%	3	EBC
Münchener Malz II	0.667	kg	10	%	23	EBC
CARARED®	0.333	kg	5	%	45	EBC
Sauermalz	0.333	kg	5	%	5	EBC
Melanoidinmalz	0.333	kg	5	%	70	EBC
Gesamt	6.67	kg				



Chinook (Pellets) 12 % Alpha	15.95	g	60	min
Spalter Select (Pellets) 6,4 % Alpha	5.98	g	35	min
Spalter Select (Pellets) 6,4 % Alpha	5.98	g	15	min
Amarillo (Pellets) 7 % Alpha	11.96	g	5	min



Hauptguss	23,34	Liter
Milchsäure (80%)	3,18	ml
Nachguss	22,66	Liter
Milchsäure (80%)	3,09	ml
Gesamt	46,00	Liter



Fermentis SAFLAGER S-23  
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

### Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter  
Läuterbottich 30 Liter  
Sudpfanne 50 Liter

### Maischen

Einmaischen:	23.34	Liter Wasser auf 67 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 63 °C erhitzen und 35 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 73 °C erhitzen und 25 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf 78 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

### Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	22.66 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 10 min 15.95 g Chinook Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 25 min 5.98 g Spalter Select Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 20 min 5.98 g Spalter Select Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 10 min 11.96 g Amarillo Hopfen untermischen
Kochen	Noch 5 min weiter kochen
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.
	Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)

kleiner-brauhelfer v1.4.4.5