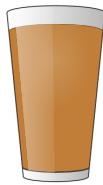


## Schopfschoppe - Landbier UG



Menge	32,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Bittere	25	IBU
Nachisomerisierungszeit	15	min
Farbe	20,4	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,3	g/l
Brauanlage	<a href="#">Meine Brauanlage</a>	



Wiener Malz	4.042	kg	60	%	8	EBC
Münchener Malz II	2.29	kg	34	%	23	EBC
Caramalz hell, CARAHELL®	0.404	kg	6	%	25	EBC
Gesamt	6.736	kg				



VWH Spalter Select (Pellets) 6,4 % Alpha	22.27	g	90	min
Hallertauer Magnum (Pellets) 14,7 % Alpha	5.51	g	70	min
Spalter Select (Pellets) 6,4 % Alpha	22.27	g	10	min



Hauptguss	23,58	Liter
Milchsäure (80%)	3,21	ml
Nachguss	25,05	Liter
Milchsäure (80%)	3,42	ml
Gesamt	48,63	Liter



Fermentis SAFLAGER W34/70  
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

### Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter  
Läuterbottich 30 Liter  
Sudpfanne 50 Liter

### Maischen

Einmaischen:	23.58	Liter Wasser auf 59 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißbrast (57°)	Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.	
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.	
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 73 °C erhitzen und 20 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:	25.05 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

Vorderwürzehopfung:	22.27 g Spalter Select Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 20 min 5.51 g Hallertauer Magnum Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 60 min 22.27 g Spalter Select Hopfen untermischen
Kochen	Noch 10 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