

Schopfschoppe - Mild Ale -> Wormatia



Menge	24,0	Liter
Stammwürze	13,0	°P
Bittere	23	IBU
Nachisomerisierungszeit	10	min
Farbe	12,5	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Pilsener Malz	3.036	kg	60.1	%	3	EBC
Wiener Malz	1.01	kg	20	%	8	EBC
Münchener Malz II	0.687	kg	13.6	%	23	EBC
Caramalz hell, CARAHELL®	0.318	kg	6.3	%	25	EBC
Gesamt	5.052	kg				



Hallertauer Mittelfrüher (Pellets)	3,4	% Alpha	49.75	g	70	min
Hallertauer Mittelfrüher (Pellets)	3,4	% Alpha	21.32	g	10	min



Hauptguss	17,68	Liter
Milchsäure (80%)	2,41	ml
Nachguss	19,29	Liter
Milchsäure (80%)	2,63	ml
Gesamt	36,97	Liter



Danstar Nottingham Ale
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,0g

Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter
Läuterbottich 30 Liter
Sudpfanne 50 Liter

Maischen

Einmaischen:	17.68	Liter Wasser auf 55 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 52 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.	
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 62 °C erhitzen und 35 min Rast einlegen.	
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 70 °C erhitzen und 30 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:	19.29 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 20 min 49.75 g Hallertauer Mittelfrüher Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 60 min 21.32 g Hallertauer Mittelfrüher 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