

## Schopfschoppe - helles Kellerbier



Menge	24,0	Liter
Stammwürze	14,0	°P
Bittere	25	IBU
Nachisomerisierungszeit	10	min
Farbe	7,2	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,5	g/l
Brauanlage	<a href="#">Meine Brauanlage</a>	



Pilsener Malz	3.824	kg	70	%	3	EBC
Weizenmalz hell	1.093	kg	20	%	4	EBC
Wiener Malz	0.546	kg	10	%	8	EBC
Gesamt	5.463	kg				



WVH Saazer (Pellets) 3,4 % Alpha	13.21	g	90	min
WVH Cascade (Pellets) 6,9 % Alpha	6.25	g	90	min
Saazer (Pellets) 3,4 % Alpha	6.25	g	90	min
Cascade (Pellets) 6,9 % Alpha	6.25	g	90	min
Saazer (Pellets) 3,4 % Alpha	6.25	g	70	min
Saazer (Pellets) 3,4 % Alpha	19.54	g	10	min
Cascade (Pellets) 6,9 % Alpha	6.25	g	10	min
Saazer (Pellets) 3,4 % Alpha	6.25	g	0	min



Hauptguss	19,67	Liter
Milchsäure (80%)	2,68	ml
Nachguss	17,70	Liter
Milchsäure (80%)	2,41	ml
Gesamt	37,36	Liter



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

### Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter  
Läuterbottich 30 Liter  
Sudpfanne 50 Liter

### Maischen

Einmaischen:	19.67	Liter Wasser auf 50 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 56 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.	
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 64 °C erhitzen und 40 min Rast einlegen.	
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 35 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:	17.7 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:	13.21 g Saazer Hopfen vorlegen
Vorderwürzehopfung:	6.25 g Cascade Hopfen vorlegen
Würze zum Kochen bringen	
3. Hopfengabe:	6.25 g Saazer Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	6.25 g Cascade Hopfen untermischen
5. Hopfengabe:	Nach 20 min 6.25 g Saazer Hopfen untermischen
6. Hopfengabe:	Nach 60 min 19.54 g Saazer Hopfen untermischen
7. Hopfengabe:	Nach 0 min 6.25 g Cascade Hopfen untermischen
8. Hopfengabe:	Nach 10 min 6.25 g Saazer Hopfen untermischen
Würzemenge eintragen	Die Würzemenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzemenge 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)