

Schopfschoppe - Triticum Wormatia - Weizen hell



| | | |
|-------------------------|----------------------------------|-------|
| Menge | 30,0 | Liter |
| Stammwürze | 13,0 | °P |
| Bittere | 17 | IBU |
| Nachisomerisierungszeit | 0 | min |
| Farbe | 8,2 | EBC |
| CO ₂ -Gehalt | 7,0 | g/l |
| Brauanlage | Meine Brauanlage | |



| | | | | | | |
|-----------------|-------|----|----|---|---|-----|
| Weizenmalz hell | 3.258 | kg | 50 | % | 4 | EBC |
| Pilsener Malz | 1.629 | kg | 25 | % | 3 | EBC |
| Wiener Malz | 1.629 | kg | 25 | % | 8 | EBC |
| Gesamt | 6.516 | kg | | | | |



| | | | | |
|----------------------------|-------|---|----|-----|
| Saphir (Pellets) 4 % Alpha | 38.16 | g | 90 | min |
| Saphir (Pellets) 4 % Alpha | 21.37 | g | 15 | min |
| Saphir (Pellets) 4 % Alpha | 16.79 | g | 0 | min |



| | | |
|------------------|-------|-------|
| Hauptguss | 24,11 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 3,29 | ml |
| Nachguss | 21,80 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 2,97 | ml |
| Gesamt | 45,91 | Liter |



Mangrove Jack's M20 - Bavarian Wheat
Anzahl Einheiten: 2 zu 10,0g

Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter
Läuterbottich 30 Liter
Sudpfanne 50 Liter

Maischen

| | | | | |
|------------------------|-------|------------------|----|---------------------------------------|
| Einmaischen: | 24.11 | Liter Wasser auf | 57 | °C erhitzen und Malzschüttung zugeben |
| Eiweißrast (57°) | | Maische auf | 55 | °C erhitzen und 15 min Rast einlegen. |
| Maltoserast (60°-65°) | | Maische auf | 62 | °C erhitzen und 50 min Rast einlegen. |
| Verzuckerung (70°-75°) | | Maische auf | 72 | °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: | 21.8 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: | 38.16 g Saphir Hopfen untermischen |
| 2. Hopfengabe: | Nach 75 min 21.37 g Saphir Hopfen untermischen |
| 3. Hopfengabe: | Nach 15 min 16.79 g Saphir 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.

Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)

kleiner-brauhelfer v1.4.4.5