

## Schopfschoppe - Alt - Ur-Alt Typ I



|                         |                                  |       |
|-------------------------|----------------------------------|-------|
| Menge                   | 23,0                             | Liter |
| Stammwürze              | 13,0                             | °P    |
| Bittere                 | 35                               | IBU   |
| Nachisomerisierungszeit | 15                               | min   |
| Farbe                   | 50,4                             | EBC   |
| CO <sub>2</sub> -Gehalt | 5,0                              | g/l   |
| Brauanlage              | <a href="#">Meine Brauanlage</a> |       |



|                                |       |    |    |   |      |     |
|--------------------------------|-------|----|----|---|------|-----|
| Münchner Malz II               | 2.947 | kg | 59 | % | 23   | EBC |
| Wiener Malz                    | 1.399 | kg | 28 | % | 8    | EBC |
| Melanoidinmalz                 | 0.3   | kg | 6  | % | 70   | EBC |
| CARAMÜNCH II®                  | 0.3   | kg | 6  | % | 120  | EBC |
| Röstmalz, Farbmalz, CARAFA II® | 0.05  | kg | 1  | % | 1000 | EBC |
| Gesamt                         | 4.996 | kg |    |   |      |     |



|   |       |   |    |     |
|---|-------|---|----|-----|
| VWH Spalter Select (Pellets) 6,4 % Alpha  | 18.05 | g | 90 | min |
| Northern Brewer (Pellets) 8,5 % Alpha     | 10.83 | g | 90 | min |
| Hallertauer Magnum (Pellets) 14,7 % Alpha | 7.22  | g | 70 | min |



|                  |       |       |
|------------------|-------|-------|
| Hauptguss        | 17,48 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 2,38  | ml    |
| Nachguss         | 18,18 | Liter |
| Milchsäure (80%) | 2,48  | ml    |
| Gesamt           | 35,66 | Liter |



Fermentis **SAFALE S-04**  
Anzahl Einheiten: **2** zu 11,5g

### Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter  
Läuterbottich 30 Liter  
Sudpfanne 50 Liter

### Maischen

|                        |       |                  |    |                                       |
|------------------------|-------|------------------|----|---------------------------------------|
| Einmaischen:           | 17.48 | Liter Wasser auf | 59 | °C erhitzen und Malzschüttung zugeben |
| Eiweißrast (57°)       |       | Maische auf      | 57 | °C erhitzen und 10 min Rast einlegen. |
| Maltoserast (60°-65°)  |       | Maische auf      | 63 | °C erhitzen und 35 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:  | 18.18 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:        | 18.05 g Spalter Select Hopfen vorlegen   |
|                            | Würze zum Kochen bringen   |
| 2. Hopfengabe:             | 10.83 g Northern Brewer Hopfen untermischen  |
| 3. Hopfengabe:             | Nach 20 min 7.22 g Hallertauer Magnum Hopfen untermischen  |
| Kochen                     | Noch 70 min weiter kochen  |
| <b>Würzmenge eintragen</b> | 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<br>ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat |

### Abseihen & Anstellen

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Hopfenseihen                | Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen  |
| <b>Würzmenge eintragen</b>  | Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem Hopfenseihen) eintragen |
| <b>Stammwürze eintragen</b> | 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.<br>Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes) |

kleiner-brauhelfer v1.4.4.5