

Schopfschoppe - Münchner Helles



Menge	38,0	Liter
Stammwürze	12,0	°P
Bittere	34	IBU
Nachisomerisierungszeit	15	min
Farbe	8,3	EBC
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Pilsener Malz	5.539	kg	73	%	3	EBC
Wiener Malz	1.594	kg	21	%	8	EBC
Münchner Malz II	0.455	kg	6	%	23	EBC
Gesamt	7.588	kg				



VWH Hallertauer Mittelfrüher (Pellets)	3,4	% Alpha	23.91	g	90	min
Hallertauer Magnum (Pellets)	14,7	% Alpha	20.24	g	80	min
Hallertauer Mittelfrüher (Pellets)	3,4	% Alpha	23.91	g	15	min
Hallertauer Mittelfrüher (Pellets)	3,4	% Alpha	23.91	g	0	min



Hauptguss	26,56	Liter
Milchsäure (80%)	3,62	ml
Nachguss	30,42	Liter
Milchsäure (80%)	4,15	ml
Gesamt	56,97	Liter



Fermentis SAFLAGER W34/70
Anzahl Einheiten: 3 zu 11,5g

Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter
Läuterbottich 30 Liter
Sudpfanne 50 Liter

Maischen

Einmaischen:	26.56	Liter Wasser auf	37	°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 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:	30.42 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Läutern	Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft. Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!). Bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

Würze kochen

Vorderwürzehopfung:	23.91 g Hallertauer Mittelfrüher Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 10 min 20.24 g Hallertauer Magnum Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 65 min 23.91 g Hallertauer Mittelfrüher Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 15 min 23.91 g Hallertauer Mittelfrüher 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