Export

Unsere Malzmischungen sind auf 20 Liter Ausschlag bei 62 % Sudhausausbeute berechnet.

Inhalt
- Münchner Malz II (51 %)
- Pilsner Malz (41 %)
- Carahell (8%)
- Hopfenpellets Tettnanger, Magnum
- Trockenhefe Saflager W 34/70

Wichtige Daten
- Bittereinheiten: 27 IBU
- Farbe: 25 EBC
- Stammwürze: 12,5 °P
- Alkoholgehalt: 5,5 %
- Karbonisierung: 5 g / l

Maischen:
13,5 Liter Hauptguss auf ca. 34 °C aufheizen und einmaischen.
Aufheizen auf ca. 52 °C 25 Minuten rasten.
Aufheizen auf ca. 64 °C 30 Minuten rasten.
Aufheizen auf ca. 74 °C 30 Minuten rasten.
Abmaischen bei ca. 76 °C - 78°C.

Läutern:
15 Liter Nachguss (ca. 76 °C - 78 °C) über den Treber gießen.
Wichtig: Die Würze beim Läutern nicht plätschern lassen.

Würzekochen / Hopfengaben:
Nach dem Läutern wird die Würze auf Kochtemperatur erhitzt und 90 Minuten gekocht.
Bei Kochbegin 100% Magnum hinzugeben.
75 Minuten nach Kochbeginn 100% Tettnanger hinzugeben.

Kühlen / Ausschlagen der Würze:
Nach der angegebenen Kochzeit sollte die Würze so schnell wie möglich (z.B. mittels Würzekühler) auf Anstelltemperatur (10 °C - 13°C) gebracht werden.
Anschließend die Stammwürze mit einem Refraktometer oder einer Würzespindel bestimmen.
Beim Ausschlagen die Würze durch Plätschern in den gereinigten Fermenter großzügig belüften, um ein zügiges Ankommen der Hefe zu gewährleisten.

Hefegabe / Hauptgärung:
Sobald die gegebene Anstelltemperatur erreicht ist, wird die Würze angestellt.
Trockenhefe: Rehydrieren* oder oben auf die Würze streuen.
Flüssighefe: In die Würze schütten. Falls die Hefe kurz vor dem Mindeshaltbarkeitsdatum steht oder bereits abgelaufen ist empfehlen wir mindestens zwei Tage vor dem Brautag einen Starter* zu machen. Nach dem Anstellen der Hefe den Fermenter in einen der Anstelltemperatur ähnlich temperierten Raum stellen.
Nach 2 Wochen mehrmals den Restextrakt messen. Ändert sich der Restextrakt bei den Messungen nicht mehr, kann das Bier abgefüllt werden.

* Für eine Anleitung in unsere Wissensdatenbank schauen: https://wissen.hobbybrauerversand.de

Wichtige Hinweise: Je nach Anlage kann das fertige Bier in den Stammdaten variieren.
Bei Malzrohrsystemen empfehlen wir, sich bzgl. der Wassermengen an die Herstellerangaben zu halten.
Außerdem empfehlen wir, während des Läuterns die Stammwürze zu messen.

Vertrieb:
Hopfen und mehr GmbH
Hüttenseestr.40, 88099 Neukirch
www.hobbybrauerversand.de

E-Mail: info@hopfen-und-mehr.de
Tel.: 07528/96990-10
Fax: 07528/96990-20