

UrSt Sommer Ale



Menge	20,0 Liter
Stammwürze	13,4 °P
Bittere	37 IBU
Nachisomerisierungszeit	0 min
Farbe	12,0 EBC
CO ₂ -Gehalt	5,2 g/l
Brauanlage	Meine Brauanlage



Pilsener Malz	2.209 kg	46.9 %	3 EBC
Bio Pale Ale	1.742 kg	37 %	6 EBC
Weyermann® Eraclea Pilsner Malz (0.523 kg	11.1 %	3 EBC
Melanoidin	0.235 kg	5 %	70 EBC
Gesamt	4.709 kg		



Chinook (Pellets) 12,3 % Alpha	23.35 g	35 min
Jester® Pellets - Ernte 2019 (Pellets) 8,5 % Alpha	18.8 g	12 min



Hauptguss	16,48 Liter
Milchsäure (80%)	0,00 ml
Nachguss	14,04 Liter
Milchsäure (80%)	0,00 ml
Gesamt	30,52 Liter



Anzahl Einheiten: 1

Maischen

Einmaischen:	16.48 Liter Wasser auf 60 °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 48 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:	14.04 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:	Nach 55 min 23.35 g Chinook Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 23 min 18.8 g Jester® Pellets - Ernte 2019 Hopfen untermischen
Kochen	Noch 12 min weiter kochen
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
Speise abfüllen	1 Liter Speise abfüllen
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)