

UrSt-Märzen 4. Iteration (#4)

Märzen



Braudatum		
Menge	20,5	Liter
Stammwürze	13,9	°P
Bittere	31	IBU
Farbe	27	EBC
Alkohol	5,4	%vol
CO ₂ -Gehalt	5,2	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

Zutaten



Eraclea Pilsner Malz Braumalz	1,13 kg (22,5%) <input type="checkbox"/>	Hopfenpellets US-Columbus (14,0%)	12,0 g <input type="checkbox"/>	Saflager W34/70 Bierhefe trocken untergärig	2 <input type="checkbox"/>
Wiener Malz Braumalz	1,39 kg (27,7%) <input type="checkbox"/>	Hopfenpellets Saazer (3,8%)	12,3 g <input type="checkbox"/>		
Münchner Malz Braumalz	1,90 kg (37,9%) <input type="checkbox"/>	Hopfenpellets US-Columbus (14,0%)	5,0 g <input type="checkbox"/>		
Melanoidinmalz Malz	0,33 kg (6,6%) <input type="checkbox"/>	Hopfenpellets Saazer (3,8%)	12,0 g <input type="checkbox"/>		
Abbey Malz	0,27 kg (5,4%) <input type="checkbox"/>				



Profil 1

	Hauptguss	Nachguss	Gesamt		
Wasser	14,9	12,4	27,32		<input type="checkbox"/>

Meine Brauanlage

Maischen

Malz	Eraclea Pilsner Malz Braumalz	1,13 kg (22,5%)
	Wiener Malz Braumalz	1,39 kg (27,7%)
	Münchner Malz Braumalz	1,90 kg (37,9%)
	Melanoidinmalz Malz	0,33 kg (6,6%)
	Abbey Malz	0,27 kg (5,4%)
	Gesamtschüttung	5,02 kg
Hauptguss	14,9 Liter	↑ 14,7 cm ↓ 15,0 cm
Maischevolumen	18,7 Liter	↑ 18,4 cm ↓ 11,3 cm
Maischplan	Einmaischen	14,9 Liter Wasser auf 62°C erhitzen (ergibt 57°C nach Einmaischen). 5 min einmaischen.
	Eiweissrast (Proteaserast)	Maische auf 55°C erhitzen und 12 min rasten.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 63°C erhitzen und 55 min rasten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 71°C erhitzen und 44 min rasten.
	Abmaischen	Maische auf 78°C erhitzen und 1 min rasten.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

Läutern

Vorbereitung	Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.
Nachguss	12,4 Liter
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.

Würzekochen

Vorderwürzehopfung	Hopfenpellets US-Columbus (14,0%)	12,0 g
Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze bei Kochbeginn	___ °P/°Brix	Zielwert: 12,7°P / 13.1°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 22,5 Liter bei 20°C / 23,4 Liter bei 100°C , ↑ 23,0 cm , ↓ 6,7 cm
Hopfen	Hopfenpellets Saazer (3,8%) Hopfenpellets US-Columbus (14,0%)	12,3 g nach 0 min zugeben (Kochdauer 60 min) 5,0 g nach 42 min zugeben (Kochdauer 18 min)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze bei Kochende	___ °P/°Brix	Zielwert: 13,9°P / 14.3°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 20,5 Liter bei 20°C / 21,4 Liter bei 100°C , ↑ 21,0 cm , ↓ 8,7 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	

Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	___ °P/°Brix	Zielwert: 13,9°P / 14.3°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	___ Liter	
Wassermenge für Verdünnung	___ Liter	
Anstellmenge	___ Liter	

Gärung

Hefe	Saflager W34/70 Bierhefe trocken untergärig	2 Einheit(en) nach 1 Tag(e) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	