

UrSt 14.10.2023 Variante



Braudatum		
Menge	22,8	Liter
Stammwürze	13,9	°P
Bittere	26	IBU
Farbe	15	EBC
Alkohol	5,4	%vol
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/Liter
Reifezeit	0	Wochen

Zutaten



Pilsner Malz	3,70 kg (63,4%)	<input type="checkbox"/>	Wilder Hopfen Burg Stargard (2,0%)	120,4 g	<input type="checkbox"/>
Weizenmalz hell	0,65 kg (11,1%)	<input type="checkbox"/>			
Melanoidinmalz	0,50 kg (8,6%)	<input type="checkbox"/>			
Eraclea	0,99 kg (17,0%)	<input type="checkbox"/>			



Profil 1

	Hauptguss	Nachguss	Gesamt	L	<input type="checkbox"/>
Wasser	17,5	12,9	30,41		

Meine Brauanlage

Maischen

Malz	Pilsner Malz	3,70 kg (63,4%)
	Weizenmalz hell	0,65 kg (11,1%)
	Melanoidinmalz	0,50 kg (8,6%)
	Eraclea	0,99 kg (17,0%)
	Gesamtschüttung	5,84 kg
Hauptguss	17,5 Liter	↑ 17,2 cm ↓ 12,5 cm
Maischevolumen	21,9 Liter	↑ 21,5 cm ↓ 8,2 cm
Maischplan	Einmaischen	17,5 Liter Wasser auf 62°C erhitzen und 5,84 kg Malz (21°C) zuschütten. Temperatur von 57°C 5 min halten.
	Aufheizen	Maische auf 57°C erhitzen und 15 min halten.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 63°C erhitzen und 35 min halten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 71°C erhitzen und 20 min halten.
Abmaischen	Maische auf 78°C erhitzen und 1 min halten.	
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	12,9 Liter
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.

Würzekochen

Vorderwürzehopfung	Wilder Hopfen Burg Stargard (2,0%)	120,4 g
Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze bei Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 12,8°P / 13.2°Brix
Würzemesse bei Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 24,8 Liter bei 20°C / 25,8 Liter bei 100°C , ↑ 25,4 cm , ↓ 4,3 cm
Hopfen		
Kochdauer	60 min	
Stammwürze bei Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,9°P / 14.3°Brix
Würzemesse vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 22,8 Liter bei 20°C / 23,7 Liter bei 100°C , ↑ 23,3 cm , ↓ 6,4 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
Nachisomerisierung	Dauer min	

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.	
Würzemesse nach Hopfenseihen	____ Liter	
Wassermenge für Verdünnung	____ Liter	
Anstellmenge	____ Liter	

Gärung

Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.
-------------------	---