

UrSt Amber Variante Hochzeit (#2) Amber



Braudatum	_____	
Menge	21,0	Liter
Stammwürze	14,7	°P
Bittere	30	IBU
Farbe	22	EBC
Alkohol	5,7	%vol
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen



Zutaten



Märzen Abbey Malt® (40 - 50 EBC) - ungeschrotet	0,39 kg (7,1%) <input type="checkbox"/>	Jester (8,8%)	37,1 g <input type="checkbox"/>	SafLager™ W-34/70 untergärige Trockenhefe - 11,5 g	2 <input type="checkbox"/>
Märzen Weyermann® Eraclea Pilsner Malz	1,09 kg (20,0%) <input type="checkbox"/>				
Märzen Bio Münchner Malz	1,60 kg (29,4%) <input type="checkbox"/>				
Märzen Bio Wiener Malz	2,37 kg (43,5%) <input type="checkbox"/>				



NB

	Hauptguss	Nachguss	Gesamt	
Wasser	16,4	11,9	28,23	L <input type="checkbox"/>

Meine Brauanlage

Maischen

Malz	Märzen Abbey Malt® (40 - 50 EBC) - ungeschrotet	0,39 kg (7,1%)
	Märzen Weyermann® Eraclea Pilsner Malz	1,09 kg (20,0%)
	Märzen Bio Münchner Malz	1,60 kg (29,4%)
	Märzen Bio Wiener Malz	2,37 kg (43,5%)
	Gesamtschüttung	5,45 kg
Hauptguss	16,4 Liter	↑ 16,1 cm ↓ 13,6 cm
Maischevolumen	20,4 Liter	↑ 20,1 cm ↓ 9,6 cm
Maischplan	Einmaischen	16,4 Liter Wasser auf 62°C erhitzen und 5,45 kg Malz (21°C) zuschütten. Temperatur von 57°C 5 min halten.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 63°C erhitzen und 45 min halten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 72°C erhitzen und 35 min halten.
	Abmaischen	Maische auf 78°C erhitzen und 5 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	11,9 Liter
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.

Würzekochen

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze bei Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 13,4°P / 13.8°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 23,0 Liter bei 20°C / 24,0 Liter bei 100°C , ↑ 23,5 cm , ↓ 6,2 cm
Hopfen	Jester (8,8%)	37,1 g nach 32 min zugeben (Kochdauer 28 min)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze bei Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 14,7°P / 15.1°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 21,0 Liter bei 20°C / 21,9 Liter bei 100°C , ↑ 21,5 cm , ↓ 8,2 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: 14,7°P / 15.1°Brix
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.
Wassermenge für Verdünnung	____ Liter	
Anstellmenge	____ Liter	

Gärung

Hefe	SafLager™ W-34/70 untergärige Trockenhefe - 11,5 g 2 Einheit(en) zugeben.	
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	