

UrSt Allerheiligen (#1)



Braudatum		
Menge	20,0	Liter
Stammwürze	13,4	°P
Bittere	28	IBU
Farbe	14	EBC
Alkohol	5,1	%vol
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

Zutaten



20241101 Pilsner Malz Premium extra hell	2,29 kg (48,6%) <input type="checkbox"/>	20241101 Diamant Hopfenpellets (5,9%)	28,8 g <input type="checkbox"/>	Lallemand DIAMOND Trockenhefe ug	1 <input type="checkbox"/>
20241101 Melanoidinmalz®	0,41 kg (8,8%) <input type="checkbox"/>	20241101 Ekuantot® Hopfenpellets (12,5%)	2,0 g <input type="checkbox"/>		
20241101 Belgomalt NO-OX Basismalz	0,60 kg (12,7%) <input type="checkbox"/>	Sandhagen Gartenhopfen (1,8%)	8,0 g <input type="checkbox"/>		
20241101 Böhmisches Tennenmalz	1,41 kg (29,9%) <input type="checkbox"/>				



	Hauptguss	Nachguss	Gesamt	L	<input type="checkbox"/>
Wasser	16,5	10,7	27,22		

Maischen

Malz	20241101 Pilsner Malz Premium extra hell	2,29 kg (48,6%)
	20241101 Melanoidinmalz®	0,41 kg (8,8%)
	20241101 Belgomalt NO-OX Basismalz	0,60 kg (12,7%)
	20241101 Böhmisches Tennenmalz	1,41 kg (29,9%)
	Gesamtschüttung	4,71 kg
Hauptguss	16,5 Liter	
Maischevolumen	20,0 Liter	
Maischplan	Einmaischen	16,5 Liter Wasser auf 62°C erhitzen und 4,71 kg Malz (18°C) zuschütten. Temperatur von 57°C 5 min halten.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 63°C erhitzen und 48 min halten.
	Zwischenrast	Maische auf 67°C erhitzen und 8 min halten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 71°C erhitzen und 38 min halten.
Abmaischen	Maische auf 78°C erhitzen und 18 min halten.	
Jodprobe	dunkelviolettschwarz orange/braunrot gelb/hellorange	reichlich unvergärbare Stärke kaum noch unvergärbare Stärke 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	10,7 Liter
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.

Würzekochen

Vorderwürzehopfung	20241101 Diamant Hopfenpellets (5,9%) 28,8 g Sandhagen Gartenhopfen (1,8%) 8,0 g
Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.
Stammwürze bei Kochbeginn	____ °P/°Brix Zielwert: 11,8°P / 12,2°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C Zielwert: 22,7 Liter bei 20°C / 23,6 Liter bei 100°C
Hopfen	20241101 Ekuanot® Hopfenpellets (12,5%) 2,0 g nach 0 min zugeben (Kochdauer 81 min)
Kochdauer	81 min
Stammwürze bei Kochende	____ °P/°Brix Zielwert: 13,4°P / 13,8°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C Zielwert: 20,0 Liter bei 20°C / 20,8 Liter bei 100°C
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: 13,4°P / 13,8°Brix Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter
Wassermenge für Verdünnung	____ Liter
Anstellmenge	____ Liter

Gärung

Hefe	Lallemand DIAMOND Trockenhefe ug 1 Einheit(en) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.