

## Malzmischung „Dinkel-Malzbier“ 20 und 40 Liter

Stammwürze ca. 10,5°P >>> zu erwartender Alkohol ca. 0,2% - 0,4% Vol.  
IBU 8 (Hopfenbittere)

### Zutaten:

	20 Liter	40 Liter
Malz	1,8kg Pilsner + 1,5kg Dinkelmalz + 0,3kg Münchner1 + 0,2kg Carapils®	3,6kg Pilsner + 3kg Dinkelmalz + 0,6kg Münchner1 + 0,4kg Carapils®
Hopfen	Tettnanger	
Hefe	11,5g Fermentis Saflager S-189	2x 11,5 g Fermentis Safale S-189
Zusatz	4g Irish Moos	8g Irish Moos

*optimale Gärtemperatur zw. 9-20°C*

<p>23 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 22 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt- und Nachguss abgemessen werden. HG: 14 Liter / NG: 13 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>	<p>46 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 44 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt- und Nachguss abgemessen werden. HG: 30 Liter / NG: 24 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>
--	--

### Maische-Plan:

Hauptguss auf 50 °C erhitzen und einmaischen >>> 15 min Rast  
Temperatur auf 65 °C erhöhen >>> 20 min Rast  
Temperatur auf 72 °C erhöhen >>> 20 min Rast  
Temperatur auf 78° C erhöhen >>> 10 min Rast

>>>Abläutern / Nachguss 78°C – der Nachguss sollte ca. eine 1/2 h vor dem Abläutern erhitzt werden

### Koch-Plan:

60 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe (Hopfen 1) nach 30 min Kochzeit
2. Hopfengabe (Hopfen 2) nach 60 min Kochzeit (in den Whirlpool geben)

Irish Moss 15 min vor Kochende in die Würze geben.

Nach 60 min Kocher ausschalten und whirlpools (kräftig umrühren, Deckel drauf) und 20 min ruhen lassen. Wenn möglich die Würze von oben mit einem Silikonschlauch abziehen und durch ein Baumwolltuch und/oder Filterbeutel ausschlagen und die Würze anschließend auf 15-20 °C abkühlen. Mit Hefe anstellen. In aller Regel ist ein Gärstart nach 8-12 h zu erwarten. Sobald sich eine geschlossene Schaumkrone im Gärbehälter gebildet hat, den Sud auf Flaschen abfüllen und innerhalb der nächsten 1-3 Stunden in Wasserbad bei ca. 78°C für etwa 30 min pasteurisieren. Kontrolliere, ob die Temperatur in diesem Bereich für die 30 min gehalten wird, damit auch wirklich die Gärung zum Erliegen kommt. Bei nicht vollständiger Pasteurisierung kann das Bier in der Flasche weitergären und die Flasche zu bersten bringen! Durch die Beendigung der Gärung verbleibt viel Süße im Malz-Bier. Da keine Nachgärung in der Flasche stattfindet, enthält das Malzbier nur die Kohlensäure, die sich zu Beginn der Hauptgärung in der Bierwürze gelöst hat. Es ist daher keine hohe Spritzigkeit zu erwarten. Es reicht aber aus, um eine kleine Schaumkrone zu bilden und einen angenehmen Trinkgenuss zu garantieren.

Wer den CO2 Gehalt in der Flasche erhöhen möchte, kann die Flaschen etwas länger stehen lassen, damit das Bier noch in der Flasche etwas gärt und das dabei entstehende CO2 im Bier gebunden wird. Wir empfehlen dazu ausdrücklich bei mind. einer Flasche dazu ein Flaschenmanometer einzusetzen, um eine entsprechende Kontrolle über den Flaschendruck zu haben. Der Flaschendruck sollte dabei nicht wesentlich höher als 0,5 bar steigen, da bei der Erwärmung des Bieres in der Flasche auf Pasteurisierungstemperatur von 78° der Druck um ca. das 4-5 fache ansteigt. Dies ist bei dieser Prozedur gewissenhaft zu beachten.

Lagerung mindestens 2-4 Wochen. -PROST!