



## Malzmischung „Dinkel-Malzbier 20 l“

Hauptguss 14 Liter

Nachguss 13 Liter

### 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 whirlpoolen (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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> 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!**