

Malzmischung „Märzen Oktoberfest“ 20 und 40 Lieter

Stammwürze ca. 14°P >>> Alkohol ca. 5,6% Vol.

Restextrakt 3,5°P

IBU 25 (Hopfenbittere)

Zutaten:

| | 20 Liter | 40 Liter |
|---------|--|--|
| Malz: | 2 kg Münchner 1 + 2 kg Wiener + je 0,2 kg Carahell® und Melanoidin | 4 kg Münchner 1 + 4 kg Wiener + je 0,4 kg Carahell® und Melanoidin |
| Hopfen: | Nugget | |
| Hefe: | 11,5 g Fermentis Saflager S-189 | 2x 11,5 g Fermentis Saflager S-189 |

optimale Gärtemperatur zw. 10-14°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: 16 Liter / NG: 14 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: 25 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p> |
|--|--|

Maische-Plan:

Hauptguss auf 32 °C erhitzen und einmaischen >>> 30 min Rast

Temperatur auf 64 °C erhöhen >>> 20 min Rast

Temperatur auf 72 °C erhöhen >>> 20 min Rast

Temperatur auf 78°C erhöhen >>>Abläutern

Nachguss 78-80°C – Hinweis: der Nachguss sollte ca. eine ¼ h vor dem Abläutern erhitzt werden

Koch-Plan:

90 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe (Hopfen 1) nach 30 min Kochzeit zugeben

2. Hopfengabe (Hopfen 3) nach 85 min Kochzeit der Bierwürze zugeben

Nach Kochende empfiehlt sich der Whirlpool also kräftig umrühren und Deckel drauf und mind 20 min ruhen lassen.

Im Anschluss kann der Sud von oben mit Silikonschlauch abgezogen und durch ein Filter/ Baumwolltuch ausgeschlagen werden. Hefe kann bereits rehydriert werden. Dann sollte die Würze mittels Kühler auf 18-20°C gekühlt werden. Mit rehydrierter Trocken-Hefe anstellen und eventuell belüften für schnellen Gärstart. Nach dem Gärstart weiter runterkühlen auf ca. 12-14°C. Kurz vor dem Gärungsende Diacetyl-Rast einlegen für 2-3 Tage bei 18°-20°C. Nach Gärungsende abfüllen und mit ca. 6,5g Zucker oder 9g Trockenmalz pro Liter Karbonisieren oder entsprechend mit Speise (6-7% vom Gesamtsud) karbonisieren. – PROST!