

## Malzmischung „Dunkles Weizen“ für 20 und 40 Liter

*Stammwürze ca. 13,5°P*

*Restextrakt 3,25°P*

*IBU 14 (Hopfenbittere)*

### Zutaten:

	20 Liter	40 Liter
<i>Malz:</i>	<i>1,7kg Pilsner + 1,1kg Weizen dunkel + 0,6kg Weizen hell + 0,6kg Carawheat® + 0,1kg Sauermalz</i>	<i>3,4kg Pilsner + 2,2kg Weizen dunkel + 1,2kg Weizen hell + 1,2kg Carawheat® + 0,2kg Sauermalz</i>
<i>Hopfen:</i>	<i>Tettnanger</i>	
<i>Hefe:</i>	<i>11 g Mangrove Jacks M20</i>	<i>2 x 11 g Mangrove Jacks M20</i>
<i>optimale Gärtemperatur zw. 20 - 24°C</i>		
	<p>24 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: 13 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>	<p>48 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: 32 Liter / NG: 20 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>

### Maische-Plan:

Hauptguss auf 37 °C erhitzen und einmaischen und langsam auf

45°C erhöhen >>> 10 min Rast

52°C erhöhen >>> 10 min Rast

62°C erhöhen >>> 30 min Rast

72°C erhöhen >>> 30 min Rast >>> weiter auf 78°C und abläutern

### Koch-Plan:

60 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe nach 15 min zugeben (also 45 min mitkochen)

2. Hopfengabe nach 50 min zugeben (also 10 min mitkochen)

Wir empfehlen die Hopfengabe mittels Hopfensocke/-ei der Würze beizugeben, so kann der Hopfen direkt nach Ende der Kochzeit entfernt werden. Nach Ende der Kochzeit, sollte die Würze einmal kräftig umgerührt werden, der Deckel wieder auf den Kessel gelegt werden und 30 min pausiert werden (Whirlpool). Es entsteht dabei ein Trubkegel am Boden. Die klare Würze oberhalb kann dann gut über den Auslaufhahn des Braukessel abgelassen werden. Die Würze sollte dann schnellstmöglich auf 20 - 22°C abgekühlt werden.

Dann kann die Zugabe der rehydrierten Hefe erfolgen.

Die Gärdauer ist abhängig unter anderem von der Temperatur. Nach Ende der Gärung (Restextrakt ermitteln!) kann das Bier für eine Flaschengärung abgefüllt werden. Verwende 8 g Zucker pro Liter oder Karbonisierungsdrops. Wer mit einem Spundungsrechner arbeitet gibt 6 -7 g CO2 pro Liter an. Bier nach gusto lagern und dann genießen – PROST!