

Malzmischung „Klosterbier“ 20 und 40 Liter

EBC 42

Alkohol ca. 6,2% Vol.

IBU 23 (Hopfenbittere)

Zutaten:

	20 Liter	40 Liter
Malz:	2kg Abbey + 1,5kg Böhmisches Tennenmalz + 0,4kg BISCUIT + 0,3kg Melanoidin + 0,2kg CaraBohemian®	4kg Abbey + 3kg Böhmisches Tennenmalz + 0,8kg BISCUIT + 0,6kg Melanoidin + 0,4kg CaraBohemian®
Hopfen:	Mandarina Bavaria + Tettnanger + Cascade + Goldings	
Hefe:	11,5 g Fermentis Safbrew BE-256 „ABBAYE“	2x 11,5 g Fermentis Safbrew BE-256 „ABBAYE“

optimale Gärtemperatur zw. 18-20°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: 16 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: 29 Liter / NG: 25 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>
--	--

Maische-Plan:

Einmischen bei 63°C >>> Temperatur kontrollieren und 1. Rast bei 63°C einlegen für >>> 40 min

Temperatur auf 72 °C erhöhen >>> 40 min Rast

Temperatur auf 78° C erhöhen >>> 20 min Rast

>>>Abläutern / Nachguss 78°C – der Nachguss sollte ca. eine ¾ h vor dem Abläutern erhitzt werden

Koch-Plan:

75 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe (Hopfen 1) zu Beginn des Kochvorgangs dazugeben

2. Hopfengabe (Hopfen 2) nach 10 min Kochzeit zugeben

3. Hopfengabe (Hopfen 3) nach 70 min Kochzeit hinzufügen.

Nach 75 min Kocher ausschalten und whirlpools (kräftig umrühren, Deckel drauf) und 20-30 min ruhen lassen.

Wenn möglich die Würze von oben mit Silikonschlauch abziehen und durch ein Baumwolltuch oder Filterbeutel ausschlagen und die Würze anschließend auf Gärtemperatur (18-20°C) abkühlen und mit Hefe anstellen (bei Gebrauch Flüssighefe entsprechend separater Anleitung verfahren!) Nach Gärungsende abfüllen und mit 6g Zucker/Trockenmalz pro Liter karbonisieren oder entsprechend mit Speise (ca. 8% vom Gesamtsud) karbonisieren. -PROST!