

Malzmischung „Böhmisches Dunkles“ 20 und 40 Liter

Hinweis(optional): Flüssighefe entsprechend separater Anleitung 1-3 Tage vor dem Brautag aktivieren!

Stammwürze ca. 12°P >>> Alkohol ca. 4,8% Vol.

Restextrakt 3°P

IBU 28 (Hopfenbittere)

Zutaten:

	20 Liter	40 Liter
Malz:	2,5kg Böhmisches Tennenmalz + 0,4kg CaraBohemian® + 0,4 kg Caramünc®3 + 0,3kg Carahell® + 0,3kg Rauchmalz + 0,04kg Carafa®2	5kg Böhmisches Tennenmalz + 0,8kg CaraBohemian® + 0,8kg Caramünc®3 + 0,6kg Carahell® + 0,6kg Rauchmalz + 0,08kg Carafa®2
Hopfen:	Brewers Gold + SAAZ	
Hefe:	10g Gozdawa CzechPils oder Wyeast Flüssighefe CzechPils	2x 10g Gozdawa CzechPils oder 2x Wyeast Flüssighefe CzechPils

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: 17 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: 32 Liter / NG: 24 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>
--	--

Maische-Plan:

Hauptguss auf 38 °C erhitzen und einmaischen >>> 30min Rast

Temperatur auf 52 °C erhöhen >>> 30 min Rast

Temperatur auf 64 °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 ¼ h vor dem Abläutern erhitzt werden

Koch-Plan:

120 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe (Hopfen 1) nach 30 min Kochzeit in die Würze geben

2. Hopfengabe (Hopfen 2) nach 115 min Kochzeit zugeben

Nach 120 min Kocher ausschalten und whirlpools (kräftig umrühren, Deckel drauf) und mind. 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 abkühlen und mit Hefe anstellen (bei Gebrauch Flüssighefe entsprechend separater Anleitung verfahren!) Nach Gärungsende abfüllen und mit ca. 6,5 g Zucker oder 7,5 g Trockenmalz pro Liter karbonisieren oder entsprechend mit Speise (6% vom Gesamtsud) karbonisieren. –PROST!