

# Brauanleitung „Klosterbier“

Menge ca. 20 Liter  
Stammwürze 11,5°P  
Bittere 20 IBU  
Farbe ca. 38 EBC

## Schüttung

2,3 kg Münchener Malz  
2,2 kg Wiener Malz  
0,1 kg Röstmalz

4,6 kg Gesamtschüttung

## Hopfen

1. 20 g Pellets der Sorte Tradition (6,5% Alphasäure)
2. 10 g Pellets der Sorte Tradition (6,5% Alphasäure)
3. 10 g Pellets der Sorte Tradition (6,5% Alphasäure)



## Maischen

1. **17 Liter Wasser** in den Einkochautomaten geben, auf **62° C** erhitzen und die Malzschüttung zügig, aber klumpenfrei einrühren (Einmaischen)
2. Maische auf **62° C** erhitzen und Temperatur für **20 Minuten** halten (Maltoserast)
3. Maische auf **72° C** erhitzen und Temperatur für **20 Minuten** halten (Verzuckerungsrast)
4. **Jodprobe** durchführen und falls positiv, Temperatur weitere 10 Minuten halten
5. Maische auf **78° C** erhitzen und Temperatur für **5 Minuten** halten

## Läutern

1. Heißes Wasser in den Läuterbottich geben, bis der Siebboden bedeckt ist.
2. Maische in den Läuterbottich schöpfen (Abmaischen)
3. Hahn etwas öffnen bis ca. 1 Liter / Minuten Würze heraus läuft
4. Würze solange wieder zurück in den Läuterbottich geben, bis sie klar läuft (Trubwürze pumpen)
5. Klare Würze in die Würzepfanne geben
6. Wenn die Oberfläche des Treberkuchens nur noch knapp mit Würze bedeckt ist, mit zweimal je 8 Liter heißem Wasser übergießen (Anschwänzen)

## Würze kochen

1. Würze zum kochen bringen
2. Nach 10 Minuten 20 g Hopfen untermischen (1. Hopfengabe)
3. Nach weiteren 30 Minuten (40 ab Kochbeginn) 10 g Hopfen untermischen (2. Hopfengabe)
4. Nach weiteren 15 Minuten (55 ab Kochbeginn) 10 g Hopfen untermischen (3. Hopfengabe)
5. Noch 10 Minuten weiter kochen (65 Minuten Gesamtkochdauer)
6. Kocher abschalten und Würze in Whirlpool schöpfen

## Abseihen / Kühlen / Anstellen

1. Whirlpool erzeugen und 15-20 Minuten warten
2. Würze vorsichtig abziehen und durch Filter in Gärbottich laufen lassen
3. Würze mit dem Eintauchkühler auf 24° C abkühlen
4. Hefe rehydrieren und zur Würze geben (Anstellen)

- Fertig -