

Brauanleitung „Obergäriges Helles“

Menge ca. 20 Liter
Stammwürze 11,7° P
Bittere 30 IBU
Farbe ca. 9 EBC

Schüttung

4,25 kg Pilsener Malz
0,425 kg helles Caramellmalz
4,675 kg Gesamtschüttung

Hopfen

1. 30,5g Pellets der Sorte Tradition (6,5% Alphasäure)
2. 28g 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 **63° C** erhitzen und Temperatur für **30 Minuten** halten (Maltoserast)
3. Maische auf **72° C** erhitzen und Temperatur für **15 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 30,5 g Hopfen untermischen (1. Hopfengabe)
3. Nach weiteren 50 Minuten (60 ab Kochbeginn) 28 g Hopfen untermischen (2. Hopfengabe)
4. Noch 10 Minuten weiter kochen (70 Minuten Gesamtkochdauer)
5. 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 -