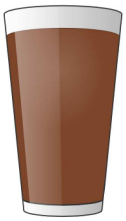
Hybridbier mit Aronia

Menge	20	Liter
Stammwürze	12.5	°P
Bittere	20	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10	min
Farbe	35.4	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	

Weizenmalz dunkel	1.939	Kg	44.3	%	16	EBC
Wiener Malz	1.466	Kg	33.5	%	8	EBC
Pilsener Malz	0.486	Kg	11.1	%	3	EBC
Carared	0.162	Kg	3.7	%	45	EBC
Caraaroma	0.162	Kg	3.7	%	400	EBC
Sauermalz	0.162	Kg	3.7	%	4.5	EBC
Gesamt	**4.377**	Kg				



VWH Perle (Pellets) 9.6 % Alpha	5.12	g	90	min
Perle (Pellets) 9.6 % Alpha	31.69	g	0	min

Hauptguss	15.76	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	14.44	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	**30.2**	Liter

Danstar BRY 97 2
Anzahl Einheiten: 2 zu 11 g

Bemerkungen etc.

Maischen

Einmaischen:	15.76 Liter Wasser auf 45 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (45°)	Maische auf 45 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Feruelen II (48°)	Maische auf 48 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Eiweißrast (55°)	Maische auf 55 °C erhitzen und 15 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 65 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)	Maische auf 78 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	14.44 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Nach etwa 10 - 20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft.	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!!), bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

Würze kochen

Vorderwürzehopfung:	5.12 g Perle Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 90 min 31.69 g Perle Hopfen untermischen
Würzemenge eintragen	Die Würzemenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzemenge vor dem Hopfenseihen) eintragen
Whirlpool	Kocher abschalten, wenn thermische Bewegung abgeflaut ist einen Whirlpool erzeugen
	ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat

Abseihen / Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen
Würzemenge Eintragen	Die Würzemenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzemenge nach dem Hopfenseihen) eintragen
Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen) eintragen
Verdünnen	Wenn gewünscht die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen
Speise abfüllen	1 Liter Speise abfüllen
Abkühlen	Die Würze auf Anstelltemperatur bringen.
Würzemenge Eintragen	Die Würzemenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzemenge beim Anstellen) eintragen
Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze beim Anstellen) eintragen
Hefe zugeben	Die Würze mit dem Rührer gut durchlüften und die Hefe unterrühren.
Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)	