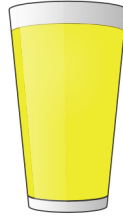


Helles #3

Menge 22 Liter
Stammwürze 12 °P
Bittere 23 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit 10 min
Farbe 7.2 EBC
CO2 Gehalt 5.5 g/Liter
Brauanlage 47L Topf



Pilsener Malz 3.522 kg 70 % 3 EBC
Pale Ale Malz 1.51 kg 30 % 7.5 EBC
Gesamt 5.032 kg



Magnum ca. 14,1% Alpha (Pellets) 14,1 % Alpha 5.39 g 60 min
Magnum ca. 14,1% Alpha (Pellets) 14,1 % Alpha 6.37 g 30 min
Magnum ca. 14,1% Alpha (Pellets) 14,1 % Alpha 4.59 g 10 min



Hauptguss 19.63 Liter
Milchsäure (80%) 0 ml
Nachguss 10.51 Liter
Milchsäure (80%) 0 ml
Gesamt 30.13 Liter



Safale US-05, obergärige Trockenhefe
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

Basic Bier für Karo

<https://brauerei.mueggelland.de/rezeptdetails/items/5172.html>

Maischen

Einmaischen:	19.63 Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Kombirast (66°-69°)	Maische auf 67 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)	Maische auf 78 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	10.51 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

	Würze zum Kochen bringen
1. Hopfengabe:	Nach 30 min 5.39 g Magnum ca. 14,1% Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 30 min 6.37 g Magnum ca. 14,1% Alpha Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 20 min 4.59 g Magnum ca. 14,1% Alpha Hopfen untermischen
Kochen	Noch 10 min weiter kochen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge 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
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge 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.
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge 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)