

UrSt Helles Helles



Braudatum		
Menge	20,0	Liter
Stammwürze	12,0	°P
Bittere	22	IBU
Farbe	8	EBC
Alkohol	4,6	%vol
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

Zutaten



Pilsner Malz	1,90 kg (45,4%)	<input type="checkbox"/>	Hopfenpellets Saazer (3,8%)	14,2 g	<input type="checkbox"/>
Eraclea Pilsner Malz Braumalz	1,79 kg (42,7%)	<input type="checkbox"/>	Styrian Dragon (8,1%)	14,0 g	<input type="checkbox"/>
Münchener Malz Braumalz	0,50 kg (11,9%)	<input type="checkbox"/>	Hopfenpellets US-Columbus (14,0%)	7,4 g	<input type="checkbox"/>



Profil 1

	Hauptguss	Nachguss	Gesamt		
Wasser	14,7	11,3	26,03		<input type="checkbox"/>

Meine Brauanlage

Maischen

Malz	Pilsner Malz	1,90 kg (45,4%)
	Eraclea Pilsner Malz Braumalz	1,79 kg (42,7%)
	Münchener Malz Braumalz	0,50 kg (11,9%)
	Gesamtschüttung	4,19 kg
Hauptguss	14,7 Liter	↑ 14,4 cm ↓ 15,3 cm
Maischevolumen	17,8 Liter	↑ 17,5 cm ↓ 12,2 cm
Maischplan	Einmaischen	14,7 Liter Wasser auf 62°C erhitzen (ergibt 57°C nach Einmaischen). 5 min einmaischen.
	Eiweissrast (Proteaserast)	Maische auf 54°C erhitzen und 10 min rasten.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 63°C erhitzen und 35 min rasten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 71°C erhitzen und 35 min rasten.
Abmaischen	Maische auf 78°C erhitzen und 1 min rasten.	
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz orange/braunrot gelb/hellorange	reichlich unvergärbare Stärke kaum noch unvergärbare Stärke fertig (jodnormal)

Läutern

Vorbereitung	Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.
Nachguss	11,3 Liter
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.

Würzekochen

Vorderwürzehopfung	Hopfenpellets Saazer (3,8%)	14,2 g
Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze bei Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 10,9°P / 11.2°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 22,0 Liter bei 20°C / 22,9 Liter bei 100°C , ↑ 22,5 cm , ↓ 7,2 cm
Hopfen	Styrian Dragon (8,1%)	14,0 g nach 0 min zugeben (Kochdauer 60 min)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze bei Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 12,0°P / 12.4°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 20,0 Liter bei 20°C / 20,8 Liter bei 100°C , ↑ 20,5 cm , ↓ 9,2 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	

Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	____ °P/°Brix	Zielwert: 12,0°P / 12.4°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter	
Wassermenge für Verdünnung	____ Liter	
Anstellmenge	____ Liter	

Gärung

Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.
-------------------	---