

Abtei-Bier - 5.1%

Zutaten für ca. 200 Liter Sud



Menge	Was	CHF
Malz		
24kg	Pilsner Malz	
17kg	Abbey Malz	
4kg	Cara hell	
Hopfen und so		
100gr	Magnum CH 12.9%	
90gr	Hallertauer Tradition Bio, 6.4%	
4kg	Kandiszucker	
Hefe		
10x	Belgian Abbey M47 (10gr)	
Total		0.00

Schmierbierproduktion von	Datum	Ort
	10.12.2020	Laurenzenbad

Platz für Handnotizen

Aktion			Zeit
Einmaischen	rühren	50 Liter Wasser auf 45°C	8:10
		55°C - Eiweissrast - 5 Min	08:15 - 08:30
		63°C - Maltoserast - 30 Min	08:35 - 09:05
		72°C - Maltoserast - 40 Min	09:20 - 10:00
Jodprobe	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok		
	erhitzen	78°C	
Abläutern		20min Läuterrast	
Hopfenkochen		60 Min (totale Kochzeit)	
	Kandiszucker	80min Kochzeit	13:10
	1. Hopfengabe	10min nach Kochbeginn (Magnum)	13:25
	2. Hopfengabe	5min vor Ende (Hallertauer)	14:20
	Wasserverlust ausgleichen ohne Deckel		
	Whirlpool bei 90°C andrehen - zugedeckt bis 80°C stehen lassen		
In Gärtank durch Filtersack ablassen			
	Kühlen	15-20°C	
	Stammwürze	18.0%%	
Hefezugabe - unter kräftigem aufmischen bei 18 Grad			

Stammwürze, %	
Würzmenge	
Ende Hauptgärung / Abfüllen	

Stammwürze Jungbier	
Zuckerlösung	
Anzahl abgefüllte Flaschen	