

Caramell-Klosterbier

Zutaten für ca. 150 Liter Sud

Menge	Was	CHF
Malz		
<input checked="" type="checkbox"/> 15kg	Pilsner Malz	
<input checked="" type="checkbox"/> 15kg	Pale Malz	
Hopfen und so		
<input type="checkbox"/> 2.5kg	Zucker caramelisieren	
<input type="checkbox"/> 2.5kg	Zucker (braun)	
<input type="checkbox"/> 75gr	Northern Brewer (BH, 15%)	
<input type="checkbox"/> 50gr	Hallertauer Mittfr (AH, 8%)	
<input type="checkbox"/> 50gr	Styrian Golding (AH, 2.5%)	
Hefe		
<input type="checkbox"/> 5x	S-33 Ferments	
Total		0.00



Schmierbierproduktion von	Datum	Ort
	07.09.2022	Laurenzenbad

Platz für Handnotizen

Aktion			Zeit
Einmaischen	rühren	50 Liter Wasser auf 45°C	08:40
		55°C - Eiweissrast - 10 Min	09:54 - 10:04
		63°C - Maltoserast - 30 Min	10:34 - 11:04
		72°C - Maltoserast - 30 Min	11:34 - 12:04
Jodprobe	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok		
	erhitzen	78°C	12:00
Abläutern		20min Läuterrast	12:10 - 12:30
Hopfenkochen		80 Min (totale Kochzeit)	
		500gr Haushalts-Zucker werden unter ständigem Rühren trocken in einer Pfanne stark erhitzt. Der Zucker schmilzt bei ca 135°C. Anfangs farblos verfärbt sich der Zucker rasch. Wenn der Zucker eine gold-orangene Farbe angenommen hat, wird er mit 0,5l kochendem Wasser abgelöscht.	
	Kandiszucker	80min Kochzeit	13:30 - 14:50
	1. Hopfengabe	5min nach Kochbeginn (Northern)	13:35
	Caramellgabe	10-15min vor Kochende + Orange + Zitrus + Vanille	
	2. Hopfengabe	5min vor Ende (Hallertauer)	15:45
	3. Hopfengabe	Bei Kochende (Styrian)	15:55
	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	17.5%%	
Hefezugabe - unter kräftigem aufmischen bei 18 Grad			

11:37 abblättern

~ 14:35
~ 14:45
14:50

Stammwürze, %	
Würzmenge	
Ende Hauptgärung / Abfüllen	

Stammwürze Jungbier	
Zuckerlösung	
Anzahl abgefüllte Flaschen	