

# dunkles Wei10

Zutaten für gehoffte 80 Liter Sud

Menge	Was	CHF
<b>Malz</b>		
<input type="checkbox"/> 7 kg	Böhmisches Weizen-Tennenmalz	
<input type="checkbox"/> 7 kg	Weizenmalz hell	
<input type="checkbox"/> 4 kg	Weizencaramelmalz	
<input type="checkbox"/> 5 kg	Böhmisches Pilsnermalz	
<b>Hopfen</b>		
<input type="checkbox"/> 25 gr	Perle-CH (AH 8%) Bitterhopfen	
<input type="checkbox"/> 27 gr	Magnum (12%) Aromahopfen	
<b>Hefe</b>		
<input type="checkbox"/> 4x 11 gr	Safebrew WB-06	



Gebraut von	Datum	Ort

Aktion			Zeit
<b>Einmaischen</b>	rühren	45°C - 40 Liter	0850
		55°C - Eiweissrast 15 Min <i>20 min</i>	0859
		63°C - Maltoserast 30 Min	0925
		72°C - Endverzuckerung ca. 25 Min	1002
<b>Jodprobe</b>	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok		
	erhitzen	78°C - Läuterrast 10 Min	1030
<b>Abläutern</b>	20min Läuterruhe	50 Liter Nachguss bereithalten	
		2-3 Mal vorschossen	
<b>Hopfenkochen</b>		75 Min (totale Kochzeit)	
	1. Hopfengabe	Bitterhopfen (70 Min)	1238
	2. Hopfengabe	5 Min vor Ende Hopfenkochen	1349
	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	11.9 %	
mit Wasser verdünnen			
Hefezugabe / unter kräftigem aufmischen			

Platz für Handnotizen

220   Gärtank	
Stammwürze, %	
Würzmenge	
Speise abgezapft	
Zeit Hefezugabe	
Stammwürze Ende Hauptgärung	

220   Gärtank	
Stammwürze Jungbier	
Zucker	
Anzahl abgefüllte Flaschen	