

2.

150 l

FDP-Tropfen - (Roter Baron, 4.7 Vol %)

Zutaten für ca. 2x80 Liter Sud



Menge	Was	CHF
Malz		
2x 12 kg	Wienermalz	28.80
2x 1kg	Pilsner Malz, CH	5
2x 2.5kg	Melanoidinmalz	7
2x 0.5kg	Cara dunkel	1.40
Hopfen und so		
2x 120gr	Fuggles 5.9%	9.60
10 gr	Irish Moss	2.50
Hefe		
7x 11gr	Fermentis S-04	19.6
Total		73.90

Schmierbierproduktion von	Datum	Ort
FDP-Erlinsbach:	17.03.2019	Erlinsbach

Platz für Handnotizen

Aktion	Zeit
Einmaischen	
rühren	50 Liter Wasser auf 40°C
	50°C - Eiweissrast - 25 Min
	62°C - Maltoserast - 30 Min
	70°C - Maltoserast - 40 Min
Jodprobe	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok
erhitzen	76°C - Läuterrast 10 Min (zugedeckt)
Abläutern	40 Liter Nachguss bereithalten
	2-3 Mal vorschiessen
Hopfenkochen	60 Min (totale Kochzeit)
1. Hopfengabe	2/3 nach Kochbeginn
2. Hopfengabe	1/6 Mitte der Kochzeit
3. Hopfengabe	1/6 5 Min vor Ende Kochzeit mit Irish Moss
	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	12.2% ✓
Hefezugabe - unter kräftigem aufmischen	

	1. 60l-Tank	2. 60l-Tank	100l Tank
Stammwürze, %	2x 12,2		
Würzmenge			
Ende Hauptgärung / Abfüllen			

	1. 60l-Tank	2. 60l-Tank	100l Tank
Stammwürze Jungbier	7,5°		
Zuckerlösung			
Anzahl abgefüllte Flaschen	456 Fl. 0,33	~ 150 l	

16,5°

H. jären 180

19.3 80