

Helles Hirschbier

Zutaten für gehoffte 200 Liter Sud

Menge	Was	CHF
Malz		
32 kg	Pilsnermalz	41.60
4 kg	Weizenmalz hell	6
4 kg	CaraHell	6
Hopfen		
192 gr	Perle-CH (AH 8,1%) Bitterhopfen	9.60
80 gr	Hersbrucker 2,7% Aromahopfen	3.20
Hefe		
8x11 gr	Safebrew S-33	16



Gebraut von	Datum	Ort

Aktion	Zeit	
Einmaischen	rühren	45°C - ca- 70 Liter
		55°C - Eiweissrast 15 Min
		63°C - Maltoserast 30 Min
		72°C - Endverzuckerung ca. 25 Min
Jodprobe	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok	
	erhitzen	78°C - Läuterrast 10 Min
Abläutern	20min Läuterruhe	100 Liter Nachguss bereithalten
		2-3 Mal vorschiessen
Hopfenkochen		75 Min (totale Kochzeit)
	1. Hopfengabe	Bitterhopfen (70 Min)
	2. Hopfengabe	5 Min vor Ende Hopfenkochen
	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% %
mit Wasser verdünnen		
Hefezugabe / unter kräftigem aufmischen		

Platz für Handnotizen

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

220 l Gärtank	
Stammwürze Jungbier	
Zucker	
Anzahl abgefüllte Flaschen	