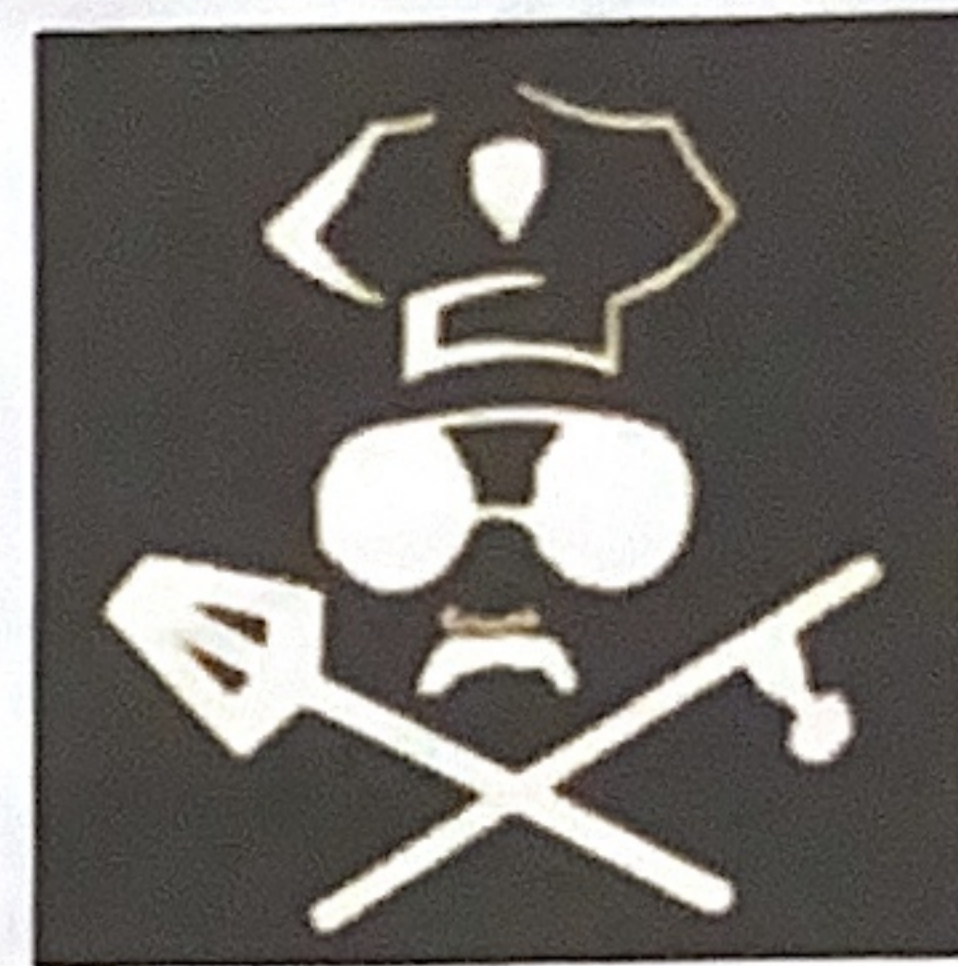


5° Ausentung.

Kiwis Honigbier / Jones Quittenbier

Zutaten für ca. 81-84 Liter Sud

Menge	Was	CHF
Malz		
<input checked="" type="checkbox"/> 12 kg	Pilsener Malz	
<input checked="" type="checkbox"/> 2 kg	Weizen Hell	
<input checked="" type="checkbox"/> 2 kg	Cara Hell	
Hopfen		
<input checked="" type="checkbox"/> 75 gr	Perle (AH 10%)	
<input checked="" type="checkbox"/> 30 gr	Saazer (AH 3%)	
Hefe		
<input checked="" type="checkbox"/> 3x11gr	S-33 Fermentis	
Sonstiges		80 =
<input checked="" type="checkbox"/> 2.5 kg	Honig	60.-
<input checked="" type="checkbox"/> 4 Liter	ZimtVanilleQuittenSud	
Total		0.00



Gebraut von	Datum	Ort
Schmierbier	26.1.18	Küttli

Platz für Handnotizen

Aktion	Zeit
Einmaischen	rühren
	45°C - 50 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 20 Min
Abläutern	40 Liter Nachguss bereithalten
	2-3 Mal vorschiessen
Hopfenkochen	75 Min (totale Kochzeit)
	1. Hopfengabe
	Bitterhopfen (70 Min)
	Honigzugabe
	10 Min vor Ende Hopfenocher
	2. Hopfengabe
	Aromahopfen (5 Min)
	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 %
eventuell Speise ablassen - mit Wasser verdünnen	
Hefezugabe / Quittensirup - unter kräftigem aufmischen	

	1. 60l-Tank	2. 60l-Tank	100l Tank
Stammwürze, %	+ Quitten		
Würzmenge			
Speise abgezapft			
Zeit Hefezugabe			
Ende Hauptgärung (4.8%)			

	1. 60l-Tank	2. 60l-Tank	100l Tank
Stammwürze Jungbier			
Zucker oder Speisezugabe			
Anzahl abgefüllte Flaschen			