

Lagerbier

Zutaten für ca. 100 Liter Sud

Menge	Was	CHF
Malz		
<input type="checkbox"/> 16kg	Pilsener Malz	
<input type="checkbox"/> 2kg	Weizen hell	
<input type="checkbox"/> 2kg	CaraHell	
Hopfen		
<input type="checkbox"/> 96gr	CH-Perle (10,2%) Bitterhopfen	
<input type="checkbox"/> 40gr	Saazer, 3%, Aromahopfen	
Hefe		
<input type="checkbox"/> 4x	Ferments S33	
Total		0.00



Gebraut von	Datum	Ort

Platz für Handnotizen

Aktion	Zeit
Einmaischen	rühren 45°C - 70Liter 09:05
	55°C - Eiweissrast 15 Min 9:15-9:30
	63°C - Maltoserast 30 Min 9:40-10:10
	72°C - Endverzuckerung 25Min bis Jodnorm. 10:15-10:40
Jodprobe	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok ✓
	erhitzen 78°C - Läuterrast 10 Min 11:15-11:25
Abläutern	50 Liter Nachguss bereithalten
	2-3 Mal vorschiessen
Hopfenkochen	75 Min (totale Kochzeit) 13:20
	1. Hopfengabe Bitterhopfen (70 Min) 13:25
	2. Hopfengabe Aromahopfen 5min vor Ende 14:40
	Wasserverlust ausgleichen ohne Deckel 14:45
	Whirlpool bei 90°C andrehen - zugedeckt bis 80°C stehen lassen
In Gärtank durch Filtersack ablassen	14:50
	Kühlen 15-20°C 16:15
	Stammwürze 12.2%
eventuell Speise ablassen - mit Wasser verdünnen	-
Hefezugabe / Quittensirup - unter kräftigem aufmischen	16:15

220l-Tank	
Stammwürze, %	12,5
Würzmenge	~ 100 Q
Speise abgezapft	-
Zeit Hefezugabe	16:15
Ende Hauptgärung (4.8%)	7%

10 x 2905
 1 x 605

 ✓ 740