

# Rennbier / Klosterbier

Zutaten für ca. 80 Liter Sud

Menge	Was	CHF
<b>Malz</b>		
9.6 kg	Münchermalz	
10.4 kg	Wienermalz	
<b>Hopfen</b>		
52 gr	CH-Perle (10,2%) Bitterhopfen	
52 gr	CH-Perle (10,2%) Aroma	
<b>Hefe</b>		
3-4	S-04	
<b>Total</b>		<b>0.00</b>



Gebraut von

Datum 15.11.20 Ort Glinzbad

150er

Aktion			Zeit	
Einmaischen	rühren	38°C - 48-66 Liter	08:56	10:06
		50°C - Eiweissrast 30 Min	09:05	11:20
		64°C - Maltoserast 30 Min	09:42	10:12
		72°C - Endverzuckerung 30Min	10:18	<del>11:18</del> 11:28
Jodprobe	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok			
	erhitzen	78°C - Läuterrast 10 Min	10:54	
Abläutern	50 Liter Nachguss bereithalten			
	2-3 Mal vorschiesen			
Hopfenkochen	90 Min (totale Kochzeit)			
	1. Hopfengabe	Bitterhopfen (90 Min)	12:00	13:13
	2. Hopfengabe	Aromahopfen (nach 75 Min)	13:15	14:31
	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	12.5 %	13%	13.2%
eventuell Speise ablassen - mit Wasser verdünnen				
			1. 60l-Tank	2. 60l-Tank
			100l Tank	

Platz für Handnotizen

Stammwürze, %  
 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