

Weihnachtsbier

Zutaten für ca. 150 Liter Sud

Menge	Was	CHF
Malz		
18kg	Pilsener Malz	
5kg	CaraHell	
2kg	CaraMünc	
Hopfen und so		
75gr	Perle (AH, 10%)	
60gr	Hallertauer Mittfr (AH, 8%)	
15x	Bio-Orangen / abgeriebene Schale	
20gr	Zimt (Stange)	
20x	Gewürznelken	
10x	Vanillestange	
Hefe		
5x	S-04 Ferments	
Total		0.00



Schmierbierproduktion von	Datum	Ort
	07.06.2022	Laurenzenbad

Platz für Handnotizen

Aktion			Zeit
Einmaischen	rühren	50 Liter Wasser auf 45°C	0830
		55°C - Eiweissrast - 15 Min	0845 - 0900
		63°C - Maltoserast - 30 Min	0915 - 0945
		72°C - Maltoserast - ca. 25 Min	1010 - 1035
Jodprobe	keine violette Verfärbung = keine Stärke = ok		
	erhitzen	78°C	1100
Abläutern		20min Läuterrast	1112 - 1130
Hopfenkochen		75 Min (totale Kochzeit)	1315 - 1430
	1. Hopfengabe	10min nach Kochbeginn (Perle)	1325
	2. Hopfengabe	5min vor Ende (Hallertauer)	1430
	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%	
Hefezugabe - unter kräftigem aufmischen bei 18 Grad			
Orangenschalen, Zimt, Vanille, Gewürznelken im Strumpf in Gärtank hängen			

Stammwürze, %	
Würzmenge	
Ende Hauptgärung / Abfüllen	

Stammwürze Jungbier	
Zuckerlösung	
Anzahl abgefüllte Flaschen	

1325
 Vanille, Orange, Zimt 15min vor Ende
 ↓
 Gärtank