

Wit Earl Mandarin

Zutaten für ca. 200 Liter Sud



Menge	Was	
Malz		
<input type="checkbox"/> 20 kg	Weizen hell	✓
<input type="checkbox"/> 12 kg	Pilsener	✓
<input type="checkbox"/> 4 kg	Cara hell	✓
<input type="checkbox"/> 4 kg	Sauermalz	✓
Hopfen		
<input type="checkbox"/> 150 gr	Mosaic 11.7 %	Kochen
<input type="checkbox"/> 150 gr	Mandarina	Whirlpoo
<input type="checkbox"/> 200 gr	Earl Grey Orange	Whirlpoo
<input type="checkbox"/> 400 gr	Orangenschale süß	Stopfen
<input type="checkbox"/> 200 gr	Mandarina	Stopfen
<input type="checkbox"/> 100 gr	Koreandersamen	Stopfen
Hefe		
<input type="checkbox"/> 10x	WB06 Fermentis	

0830 start

Gebraut von	Datum	Ort
Andrea + Jura	27.1.21	Lanengi

Platz für Handnotizen

Aktion	Zeit		
Einmaischen	rühren		
	45°C Einmaischen 100l	8:45	
	55°C - Eiweissrast 10 Min	8:50	
	63°C - Maltoserast 30 Min	9:00	
	72°C - Endverzuck. bis Jod-Normal ca. 25min	9:40	
Abmaischen	bei 78°	↳ 10:20	10:20
Abläutern	20min Läuterruhe	80 Liter Nachguss bereithalten	10:45
		2-3 Mal vorschiesen	11:15
Hopfenkochen		75 Min (totale Kochzeit)	12:20
	1. Hopfengabe	nach 5min Kochbeginn (Mosaic)	12:35
	2. Hopfengabe	Aromahopfen nach 65 Min (Whirlpool)	13:40
		Earl Grey wenn Kochzeit vorbei für 5-10min	13:45 - 13:50
		Whirlpool bei 90°C andrehen - zugedeckt bis 80°C stehen lassen	14:15
In Gärtank durch Filtersack ablassen			✓
	Kühlen	20°C	✓
	Stammwürze	12 %	11%
eventuell Speise ablassen - mit Wasser verdünnen			-
Hefezugabe - unter kräftigem aufmischen			15:00
Restliche Hopfen Stopfen, Orangenschale, Koreandersamen / reinhängen für 4-6 Tage			✓

Stammwürze, %	
Würzmenge	
Ende Hauptgärung (3.9%)	

Stammwürze Jungbier	
Zucker oder Speisezugabe	
Anzahl abgefüllte Flaschen	