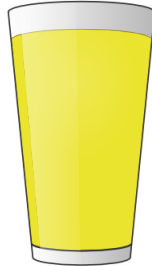


## Saphir Weizen

Menge	22.5	Liter
Stammwürze	13	°P
Bittere	15	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	5	min
Farbe	7.9	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	Bärenbräu Süderheistedt	



Weizenmalz hell	1.737	kg	39.5	%	3	EBC
Pilsener Malz	1.1	kg	25	%	3	EBC
Wiener Malz	1.1	kg	25	%	8	EBC
Weizenmalz Eichenrauch	0.462	kg	10.5	%	6	EBC
Gesamt	4.398	kg				



VWH Saphir (Pellets) 4,3 % Alpha	24.54	g	90	min
Saphir (Pellets) 4,3 % Alpha	13.02	g	15	min
Saphir (Pellets) 4,3 % Alpha	7.85	g	-5	min



Hauptguss	16.71	Liter
Milchsäure (80%)	4.04	ml
Nachguss	16.86	Liter
Milchsäure (80%)	4.07	ml
Gesamt	33.57	Liter



Schneide Weiße gestrippt  
Anzahl Einheiten: 1

### benötigte Gerätschaften

Bulldog Malzmühle	Weck Einkochautomat (Maischekessel und Sudpfanne)	Clatronic Einkochautomat (für Nachgüsse)
Thermobox mit Läuterhexe als Läuterbottich	20L Gärbottiche (Plastik)	Tauchsieder
100l Schengler Kochtopf		

### Maischen

Einmaischen:	16.71	Liter Wasser auf 56 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)		Maische auf 55 °C erhitzen und 15 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 62 °C erhitzen und 50 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf 78 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

### Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	16.86 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Nach etwa 10 - 20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft.	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!!), bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

### Würze kochen

Vorderwürzehopfung:	24.54 g Saphir Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 75 min 13.02 g Saphir Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 20 min 7.85 g Saphir Hopfen untermischen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen) eintragen
Whirlpool	Kocher abschalten, wenn thermische Bewegung abgeflaut ist einen Whirlpool erzeugen ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat

### Abseihen / Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem Hopfenseihen) eintragen

Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen) eintragen
Verdünnen	Wenn gewünscht die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen
Speise abfüllen	1 Liter Speise abfüllen
Abkühlen	Die Würze auf Anstelltemperatur bringen.
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen) eintragen
Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze beim Anstellen) eintragen
Hefe zugeben	Die Würze mit dem Rührer gut durchlüften und die Hefe unterrühren.
Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)	