

Sud Nr. 28 - Meister Pale Ale

Menge	24 Liter
Stammwürze	12 °P
Bittere	33 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	5 min
Farbe	15.2 EBC
CO2 Gehalt	5.5 g/Liter
Brauanlage	Bärenbräu Süderheistedt



Pale Ale Malz	2.516 kg	50 %	7 EBC
Münchener Malz I	2.516 kg	50 %	15 EBC
Gesamt	5.032 kg		



Hallertauer Magnum (Pellets) 13,4 % Alpha	12.76 g	60 min
Spalter Select (Pellets) 4,8 % Alpha	19.56 g	30 min
Spalter Select (Pellets) 4,8 % Alpha	19.44 g	15 min



Hauptguss	18.62 Liter
Milchsäure (80%)	4.5 ml
Nachguss	16.63 Liter
Milchsäure (80%)	4.02 ml
Gesamt	35.25 Liter



Danstar Nottingham Ale
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,0g

Das ist ein sehr süffiges Bier für jeden Tag. Wenn man eine untergärige Hefe nimmt, etwa die W 34/70 und auf etwa 5% Alc. zielt, wird das ein fränkisches Lagerbier.

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:	18.62 Liter Wasser auf 63 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Kombirast (66°-69°)	Maische auf 67 °C erhitzen und 60 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 76 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	16.63 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

Würze zum Kochen bringen	
1. Hopfengabe:	Nach 15 min 12.76 g Hallertauer Magnum Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 30 min 19.56 g Spalter Select Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 15 min 19.44 g Spalter Select Hopfen untermischen
Kochen	Noch 15 min weiter kochen
Würzermenge eintragen	Die Würzermenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzermenge 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
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)	