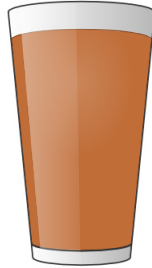


Maifeuerbier

Menge	20 Liter
Stammwürze	12.5 °P
Bittere	30 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10 min
Farbe	24.8 EBC
CO2 Gehalt	5.5 g/Liter
Brauanlage	Bärenbräu Süderheistedt



Best Red X	0.855 kg	22.8 %	30 EBC
Weizenmalz	0.499 kg	13.3 %	6 EBC
Eichenrauch			
CARARED®	0.642 kg	17.1 %	40 EBC
Wiener Malz	1.756 kg	46.8 %	8 EBC
Gesamt	3.752 kg		



VWH Saphir (Pellets) 4,3 % Alpha	25.57 g	90 min
Hallertauer Magnum (Pellets) 13,4 % Alpha	6.61 g	70 min
Saphir (Pellets) 4,3 % Alpha	13.64 g	10 min
Citra (Pellets) 12 % Alpha	30 g	-10 min



Hauptguss	13.13 Liter
Milchsäure (80%)	3.17 ml
Nachguss	16.89 Liter
Milchsäure (80%)	4.08 ml
Gesamt	30.02 Liter



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

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:	13.13 Liter Wasser auf 62 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 57 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 35 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:	16.89 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:	25.57 g Saphir Hopfen vorlegen
	Würze zum Kochen bringen
2. Hopfengabe:	Nach 20 min 6.61 g Hallertauer Magnum Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 60 min 13.64 g Saphir Hopfen untermischen
4. Hopfengabe:	Nach 20 min 30 g Citra 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	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem

Eintragen Stammwürze Eintragen	Hopfenseihen) 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)