

Zahlreiche weitere leckere Biersorten zum Selberbrauen  
Rohstoffe auch einzeln erhältlich  
Bierbrau-Equipment  
und vieles mehr



[www.braupartner.de](http://www.braupartner.de)



**HUBL** 1.4301 CRAFT FOR BREWERS  
**Seit 1992 Brau-PARTNER** Alles für Haus- und Hobby-Brauer  
Fertigmischung zum Bierbrauen

### So soll's werden

<b>Bierart:</b>	Untergärig
<b>Stammwürze:</b>	13,50 %
<b>Bittere:</b>	19 BE
<b>Farbe:</b>	15 EBC
<b>Alkoholgehalt:</b>	ca. 5,40 % Vol.

### Bier-Charakter

Malzbetontes, leicht gehopftes, vollmundiges Märzen in goldgelbem Gewand.

### Das ist drin

#### Malzmischung geschrotet

Pilsner Malz  
Münchner Malz  
CARARED® Malz

#### Hopfenpellets

Hallertauer Nordbrauer

#### Trockenhefe

Zymoform BAVARIA LAGER ug

#### 90 Liter

20,600 kg

100 g

ggf.  
verteilt auf  
mehrere  
Päckchen

35 g

## Maischen & Läutern

Maischverfahren: Infusion	<b>90 Liter</b>
<i>Maischen in der Hubl Brauanlage</i>	
Hauptguss	60 l
Nachguss	50 l

Verwende entweder deine Hubl Steuerung oder gehe nach folgenden Anleitungsschritten vor.



Die einzelnen Schritte	Aktion	Temperatur	Rastdauer
1	Einmaischen	50 °C	5 min
2	Rast	62 °C	25 min
3	Rast	72 °C	30 min
			bis jodnormal
4	Abmaischen	78 °C	

Nach dem Abmaischen ca. 15 min Läuterruhe halten. Trübwürze pumpen, bis die Würze relativ blank ist.

Mit den Nachgüssen beginnen, sobald die Treberoberfläche trocken wird.

### Würzekochen

Kochdauer gesamt:	60 min	
Hopfungabe 1:	0 min	nach Kochbeginn
Hopfungabe 2:	20 min	nach Kochbeginn



### Gärung

Würze vor der Hefegabe auf die gewünschte Anstelltemperatur abkühlen.

Empfohlene Gärtemperatur: 10 °C

## Tipps & Tricks

### Hefe

Wir empfehlen, die Trockenhefe ca. 60 min vor der Zugabe zu rehydrieren.

10 Teile Flüssigkeit zu einem Teil Hefe (z.B. 100 ml Flüssigkeit für 10 g Trockenhefe) Als Flüssigkeit entweder sterile Würze oder Zuckerwasser (100 ml Wasser + 10 g Zucker) verwenden.

Flüssigkeit (Temperatur wie empfohlene Gärtemperatur) in ein geeignetes, keimfreies Gefäß geben. Trockenhefe darauf streuen, sanft einrühren. Etwa 60 min stehen lassen. Anschließend die hydrierte Hefe der Würze zugeben und gut aufziehen (belüften).

### Gärung

Wir empfehlen die Extraktüberwachung mittels Spindel, um den Abfüllzeitpunkt zu bestimmen.

Schnellvergärungsprobe ansetzen: Dazu Spindelzylinder mit Würze füllen und Hefe zugeben. Bei Raumtemperatur stehen lassen. Nach ca. 2 Tagen messen. Tritt dann keine Veränderung des Spindelwertes mehr auf, ist der Restextraktwert erreicht.

### Karbonisierung

Wir empfehlen die Karbonisierung mittels Spundapparat während der Nachgärung. Den Spundapparat je nach Temperatur und gewünschtem CO<sub>2</sub>-Gehalt einstellen.

Einen Rechner findest du hier: <https://www.braupartner.de/berechnungsformeln>

### Nachgärung, Lagerung & Reifung

Wir empfehlen eine Nachgärung im Gärtemperaturbereich von ca. 4-5 Tagen. Anschließend mindestens 3-4 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Idealerweise im Kühlschrank, notfalls auch bei kühler Kellertemperatur, bei ca. 2-4°C. Danach kann das Bier verkostet werden.

Eine längere Lagerzeit von zusätzlichen 2-3 Wochen lässt das Bier noch weiter reifen, wobei sich auch der Geschmack entsprechend verfeinert.



**Prost!**