

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



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

Bierart: Obergärig
Stammwürze: 11,90 %
Bittere: 20 BE
Farbe: 10 EBC
Alkoholgehalt: ca. 4,90 % Vol.

Bier-Charakter

Hellgelbe, schlanke, leicht fruchtige, obergärige Bierspezialität.

Das ist drin

Malzmischung geschrotet

90 Liter

18,000 kg

Pilsner Malz

CARAHELL® Malz

Hopfenpellets

130 g

ggf.
verteilt auf
mehrere
Päckchen

Hallertauer Nordbrauer

Hallertauer Perle

Trockenhefe

35 g

Zymoform ALT KÖLSCH ALE og

Maischen & Läutern

| | |
|--|-----------------|
| Maischverfahren: Infusion | 90 Liter |
| <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 | 45 °C | 10 min |
| 2 | Rast | 62 °C | 30 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 |
| Hopfungabe 3: | 40 min | nach Kochbeginn |



Gärung

Würze vor der Hefegabe auf die gewünschte Anstelltemperatur abkühlen.

Empfohlene Gärtemperatur: 20-22 °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 CO₂-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!