

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:	Untergärig
Stammwürze:	12,80 %
Bittere:	25 BE
Farbe:	9 EBC
Alkoholgehalt:	ca. 5,20 % Vol.

Bier-Charakter

Klassisches Exportbier, mit leichten Malznoten und einer harmonischen Bittere.

Das ist drin

	90 Liter	
<u>Malzmischung geschrotet</u>	20,600 kg	
Pilsner Malz		
CARAHELL® Malz		
<u>Hopfenpellets</u>	175 g	ggf. verteilt auf mehrere Päckchen
Hallertauer Nordbrauer		
Hallertauer Perle		
Saphir		
<u>Trockenhefe</u>	35 g	
Zymoform BAVARIA LAGER ug		

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	50 °C	5 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: 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 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!