

Black No. 1

Menge	36	Liter
Stammwürze	13.9	°P
Bittere	27	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10	min
Farbe	107.9	EBC
CO2 Gehalt	4.2	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Wiener Malz	4.493	Kg	51	%	8	EBC
Rauchmalz	2.291	Kg	26	%	6	EBC
Gerstenflocken	1.498	Kg	17	%	0	EBC
Röstmalz Spezial Typ II	0.291	Kg	3.3	%	1200	EBC
Chocolate Malz	0.291	Kg	3.3	%	950	EBC
Gesamt	8.81	Kg				



East Kent Golding
(Pellets) 5.7 % Alpha 66 g 90 min



Hauptguss	29.07	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Nachguss	23.78	Liter
Milchsäure (80%)	0	ml
Gesamt	52.86	Liter



Wyeast #1084 Irish Ale
Anzahl Einheiten: 2

Ursprungsrezept:

<https://brauerei.mueggelland.de/rezeptdetails/items/758.html>

Typischer CO2-Gehalt:

http://hobbybrauer.de/forum/wiki/doku.php/co2-gehalt_verschiedener_biersorten

Maischen

Einmaischen:	29.07	Liter Wasser auf 45 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Gummirast (35°-40°)		Maische auf 40 °C erhitzen und 15 min Rast einlegen.
Kombirast (66°-69°)		Maische auf 66 °C erhitzen und 90 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 73 °C erhitzen und 30 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:	23.78 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:	66 g East Kent Golding Hopfen untermischen
Kochen	Noch 90 min weiter kochen
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 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)

kleiner-brauhelfer v1.4.1.0