BRUMAS Braupack Pils

7 kg

gebraut am:

Sud Nr.

Viel Spaß mit Ihrem Braupack!
Die Malzmischung wurde direkt vor dem Versand an Sie geschrotet und ist kühl und trocken gelagert ca. 3 Monate haltbar. Bitte Hopfen und Hefe im Kühlschrank aufbewahren.

Helle Malzmischung geschrotet
Feinste Hopfenpellets
BRUMAS Lager untergärige Trockenhefe 16 g

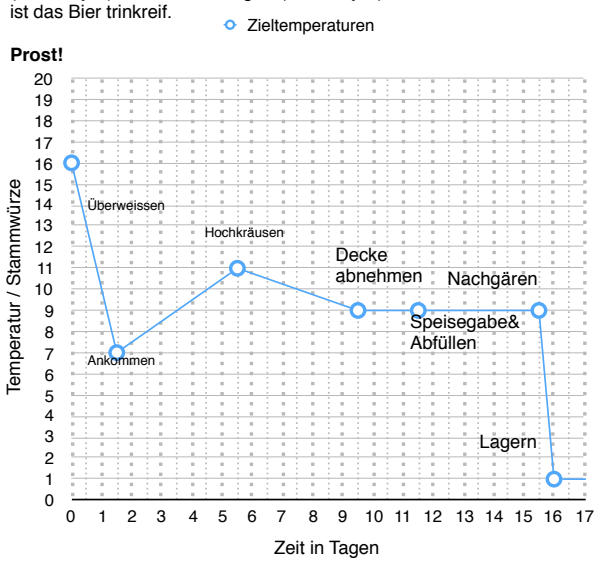
In der Tabelle rechts finden Sie 3 Rezeptbeispiele, Sie können aber auch andere Rezepte brauen. Seien Sie kreativ!
Führen Sie Protokoll. In des Diagramms unten können Sie den Gärverlauf anhand von Stammwürze und Temperatur notieren. Die eingetragene Temperaturkurve eignet sich gut für die beiliegende Hefe aber auch hier darf variiert werden.
Machen Sie sich spätestens während des Würzekochens einen Hefe-Starter (Anleitung auf der Hefe Packung). Stellen Sie diesen, sobald das Bier im Kühlschrank unter 20°C abgekühlt ist ebenfalls in den Kühlschrank.

Kurzanleitung: (Halten Sie sich im Wesentlichen die Bedienungsanleitung Ihrer BrauEule!)

Maischen: Mischen Sie die gesamte Malzmenge mit etwa 23 Liter Wasser im Maisch- und Läutertopf. Erwärmen Sie auf die Rasttemperaturen indem Sie das jeweilige Rezept (BrauEule III) bzw. den Braupilot starten.
Läutern: BrauEule und Läutertopf immer auf der gleichen Höhe und direkt in die Würzepfanne läutern. Nur die letzten ca. 10 Liter in einen Eimer laufen lassen, den Sie an den Messinghahn hängen. Ca. 16 Liter Nachgüsse in 4-5 Gaben, immer wenn die Würze gerade im Treber versickert ist.
Würzekochen: Vor Schließen der Haube Bitterhopfen, am Ende des Kochens vor dem Whirlpool den Aromahopfen geben. Mindestens 60 Minuten Kochzeit.
Nach dem Whirlpool Haube nicht oder nur kurz öffnen und ***Ausschlagen*** starten, nachdem etwa 15 Liter ausgelaufen sind kann die Haube geöffnet werden. Sobald der Trubkegel zu sehen ist, Auslass deutlich drosseln. ***Stammwürze und Menge notieren.***
Gewünschte Stammwürze mit Wasser einstellen.
Belüften Sie die Würze wenn Temp < 30 °C.

Gären *Rezept starten (BrauEule III):* Hefegabe bei 16°C **(Zieltemp. 0)**. Die Gärung hat u.a. die Stadien; Überweissen / Ankommen (**Zieltemp.1,** feiner Schaum), Hochkräusen (**Zieltemp.2**, viel Schaum) und Deckenbildung (**Zieltemp.3**, Schaum flach, braune Flecken). Bei stärken Biere dauert es länger, passen Sie die Gärsteuerung ggf an. Stammwürze regelmäßig Messen und eintragen. Nach **Deckenbildung** diese ggf. mit einem Sieblöffel abnehmen und 48 Stunden warten (**Zieltemp.4)**. Jetzt Speise-/ Zuckergabe und unmittelbar danach abfüllen. 96 Std. Nachgären (**Zieltemp.5**), danach kühl lagern(**Zieltemp.6**). Nach ca. **2 Monaten** ist das Bier trinkreif.

Prost!



Rezeptvorschläge		*Helles*	*Pilsner*	*Heller Bock*
Stammwürze		11 %	11 %	16 %
Alkohol (% Vol.)		4,6 %	4,6 %	6,7 %
Zielmenge Würze		43 Liter	43 Liter	30 Liter
Zielmenge fertiges Bier		41 Liter	41 Liter	28 Liter
Bitterhopfen	14,7 α	26 g	42 g	23 g
Aromahopfen	8 α	24 g	39 g	21 g
Bittere im Bier		22 IBU	36 IBU	28 IBU

Gebraute Sorte				
Rezept in BrauEule				
Rast 0	45 °C	Rast 3	40 min 72 °C	
Rast 1	5 min 55 °C	Rast 4	10 min 78 °C	
Rast 2	20 min 63 °C	Rast 5		
Enthärten durchgeführt		ja nein		
Hauptguss (in Maisch- und Läutertopf)		Temp.		
Nachguss (Menge in Würzepfanne)		Temp.		
Begin Maischen				
Begin Läutern		Ende Läutern		
Nachgussmenge		Kochzeit	75 min	
Volumen Würze nach Läutern (Pfannevoll)		Begin Würzekochen		
Bitterhopfen (Gabe0, vor Kochen)				
Aromahopfen (vor Whirlpool)				
ggf. weitere Hopfengabe				
Begin Ausschlagen		Temp.		
Auschlagmenge		Stammwürze		
Gewünschte Stammwürze		Wassergabe		
Dauer Belüften		Temp.		
Hefesorte	16 g BRUMAS Lager	Starter	ja	nein
Gärführung BrauEule III				
Zieltemperatur0		Zieltemperatur4		
Zieltemperatur1		Zieltemperatur5		
Zieltemperatur2		Zieltemperatur6		
Zieltemperatur3				
Hefegabe am		Temp.		
Überweissen am		Temp.		
Hochkräusen am		Temp.		
Deckenbildung am				
Speise- / Zuckergabe		Menge		
Abgefüllt am		Menge Bier		
Verkostung				
		Note:		

Copyright BRUMAS Hausbrauerei®