



1. Sud Weihnachtsbier

Zutaten :

70 l Bauwasser
20 kg helles Malz
1 kg Karamelmalz Malz
100 g Hallertauer Bitterhopfen
60 g Hallertauer Aromahopfen
60 g Hallertauer Aromahopfen

09.30 Uhr	70 l Wasser einlesen
09.30 Uhr bis 09.55 Uhr	Aufheizen auf 32° C
09.55 Uhr	Einmischen
09.55 Uhr bis 10.10 Uhr	Aufheizen auf 55° C
10.10 Uhr bis 10.40 Uhr	Protease bei 55°C
10.40 Uhr bis 10.45 Uhr	Aufheizen auf 63°C
10.45 Uhr bis 11.10 Uhr	Eiweisrast bei 63° C
11.10 Uhr bis 11.15 Uhr	25 l Ruhmaische in Läuterbottich
11.15 Uhr bis 11.20 Uhr	Aufheizen auf 73° C
11.20 Uhr bis 11.30 Uhr	Verzuckerungsrast bei 73° C
11.30 Uhr	Jodprobe
11.30 Uhr bis 11.45 Uhr	Aufheizen zum Kochen
11.45 Uhr bis 12.00 Uhr	Kochen
12.00 Uhr bis 12.10 Uhr	Kochmaische zu Ruhmaische
12.10 Uhr bis 12.20 Uhr	Läuterruhe
12.20 Uhr bis 13.05 Uhr	Läutern
13.05 Uhr bis 13.30 Uhr	Aufheizen zum Kochen
13.30 Uhr	1. Hopfengabe 80 g Hallertauer
13.30 Uhr bis 14.00 Uhr	Kochen mit erster Hopfengabe
14.00 Uhr	2. Hopfengabe 60 g Tettnanger
14.00 Uhr bis 14.30 Uhr	Kochen mit zweiter Hopfengabe
14.30 Uhr	3. Hopfengabe 100 g Tettnanger
14.30 Uhr bis 15.00 Uhr	Kochen mit dritter Hopfengabe
16.10 Uhr	Ausschlagen der gehopften Würze
16.10 Uhr bis 16.40 Uhr	Reinigen der Brauwerkzeuge

Ausbeute : 85 l mit 12% Stammwürze