

	Menge
Brauziel in L	20,00
WeißM, dunkel (kg)	1,60
WeißM, hell (kg)	1,00
WießM (kg)	1,40
Cah (kg)	
Cad (kg)	0,30
Car (kg)	
SaM (kg)	0,15
Spitzmalz	0,15
Melanoidin	
FaM (kg)	
RaM (kg)	
	4,60

Hauptguß in L	18,00
Nachguß in L	15,00

Hopfenpellets 6% (g)	20,00
oder Hopfenpellets 8% (g)	15,00
oder Hopfenpellets 10% (g)	12,00
Bierhefe, obergärig (ml)	250,00

	Temp.	Dauer
Einmaischen	48°	
Gummirast	45°	10'
Eiweißrast	53°	10'
Maltoserast	63°	30'
Verzuckerung	73°	
Abläutern	76°	



Das Rezept stellt einen Einstieg in das Bierbrauen von Weizenbier dar. Es entsteht ein hefetrübes, süffiges, aromatisches Weizenbier. Das Rezept kann für größere Mengen einfach umgerechnet werden. An den Temperaturstufen und Rastzeiten ändert sich jedoch nichts!

Das Weißbier hat seinen Namen von den weißen Schaumbergen, die sich während der Hauptgärung stark ausprägen.

- Den Brautopf mit 17l Wasser befüllen und auf 48 °C erwärmen.
- Die Malzsorten (Gerstenmalz) werden abgewogen und zusammen geschrotet.
- Anschließend wird das Weizenmalz separat geschrotet.
- Nachdem das Brauwasser auf 48 °C erwärmt wurde, wird das geschrotete Malz unter langsamem Einrühren hinzugegeben. Die Maische wird bei 45 °C ca. 10 Minuten gehalten.
- Nun wird die Maische unter ständigem Rühren auf 53 °C erhitzt. Diese Temperatur wird ebenfalls für 10' gehalten. Man nennt diese Rast auch Eiweißrast.
- Die Maische wird dann auf 63 °C erhitzt. Auf dieser Stufe erfolgt die sogen. Maltoserast (Vorverzuckerung). Sie wird für 30' gehalten. Sollte die Temperatur auf 60 °C abfallen, so ist unter Rühren wieder nachzuheizen!
- Es folgt die Erhöhung auf 73 °C. Hier spricht man von der Endverzuckerung. Dann wird nach ca. 10' die erste Jodprobe vorgenommen. Sie wird wiederholt, bis keine Reaktion mehr erfolgt (gelb).
- Anschließend wird die Maische auf 76 °C erhitzt, bevor sie in den Läuterbottich umgesetzt wird.

ACHTUNG!!! Maische niemals über 78 °C erhitzen!

- Den Ablauf des Läuterbottichs kontrollieren! Er muss verschlossen sein. Langsam die Maische in den Läuterbottich geben.
ACHTUNG!!! Es sollte keine Luft unter dem Sieb eingeschlossen sein!
- Es folgt die Maischerast von ca. 15', um die Bildung der Filterschicht aus Kornspelzen zu ermöglichen.
- Bottichablauf kurz öffnen und Würze „ausschießen“ lassen. Diese Würze auffangen und in den Läuterbottich zurückgeben. Den Vorgang wiederholen, bis die Würze klar abläuft. Dann den Läutervorgang sehr langsam fortsetzen. (Vorderwürze spindeln!)
- Inzwischen muss das Wasser für die sogen. Nachgüsse auf 78° erwärmt werden.
- Die Nachgüsse (~16L) werden in 2-3 Teilen über den Treberkuchen gegossen. Erst nachgießen, wenn die letzte Flüssigkeit im Treberkuchen versickert ist.
- Das Abläutern wird solange fortgeführt, bis die Stammwürze bei ~11% liegt. Die Überprüfung der Stammwürze erfolgt durch regelmäßiges „Spindeln“.



- Sobald der gewünschte Stammwürzewert erreicht ist und die Würze zu sieden beginnt, erfolgt die zweite Hopfengabe (1/3). Nach 30' Kochzeit den restlichen Hopfen dazugeben. Noch weitere 30' Kochen.

ACHTUNG! Ab jetzt sauber arbeiten.

Die Würze ist nach dem Kochen steril und Fremdkeime könnten den Geschmack negativ beeinflussen!

- Abfüllen von 0,5 Liter Speise (heiße Würze) für Flaschen-Nachgärung
- Die Würze nach dem Kochen abkühlen lassen (über Nacht).
- Die Würze nach dem Abkühlen z.B. durch ein Geschirrtuch in das Gärgefäß filtern.
- Die Temperatur der Hefe auf max. 3°C Differenz zur Würze anpassen. Die Hefe mit ca. 0,5l Würze gut vermischen. Unter kräftigem Aufschlagen (z.B. mit Rührbesen) bei ca. 18°-20°C in die Würze einrühren.
- Die Gärung verläuft obergärig bei 15°-21°C und wird ca. 4 Tage andauern (je nach Raumtemperatur). Sobald die Schaumdecke aufreißt und nur noch wenige Gärblasen aufsteigen ist die Hauptgärung beendet.
- Danach die Speise zugeben und das sogen. Jungbier in saubere Flaschen oder Fässer abfüllen.
- Das Bier nach der Hauptgärung zunächst noch bei Temperaturen um 12° bis 15° für 3 Tage lagern. Sicherheitshalber nach einem Tag eine Flasche öffnen, um den Druck zu überprüfen. Sollte ein deutlicher Druck vorhanden sein, so sind alle Flaschen „durchzulüften“. Der Vorgang ist bei weiterhin starkem „Plopp“ mehrere Tage zu wiederholen!
- Nach ca. 4 Wochen Reife bei 5°C - 7°C ist das Bier nun trinkbar und auf dem Höhepunkt seines Geschmacks.
- Die Haltbarkeit hängt beim Bier von der Hopfenmenge, der Kochzeit und der eigenen Neugier ab. Man kann es bedenkenlos ca. 8 Wochen lagern. Jedoch sollte der Lagerort kühl und dunkel sein!

