

Brau-Leitfaden: Almtaler Hefeweizen

Sud – Nr. 7

Datum: 04.06.05

1. **Einmaischen bei 47 °C**
 - a. Hauptguss: 37,5 L (**75 L**)
 - b. Schüttung: 5 kg (**10 kg**) Pilsner Malz + 5 kg (**10 kg**) Weizenmalz + **2 kg** Münchner Malz
2. **keine Eiweißrast bei 55°C (15 min)**
3. **Erwärmen auf 64 °C**
4. **Maltoserast (64 °C, 30 min)**
 - a. je länger die Maltoserast desto höher ist der Verzuckerungsgrad, desto mehr Alkohol später aber weniger vollmundig
5. **1. Iodprobe**
6. **Erwärmen auf 72 °C**
7. **Endverzuckerungsrast (72 °C, 30 min)**
8. **2. Iodprobe** (muss negativ sein)
9. **Erwärmen auf 78 °C**
10. **Maischerast** (gibt's net, weil unnötig, wir müssen sowieso zum Läutern umgießen)
11. **Läutern**
 - a. Vorderwürze und Treber trennen
 - b. trübe Vorderwürze wieder zurückschütten
 - c. in den Kessel filtrieren (vorher umschütten)
 - d. ½ des Hopfens im leeren Kessel vorlegen → **Vorderwürzhopfung**
 - e. 250 mL (**500 mL**) Vorderwürze abnehmen mit 250 mL (**500 mL**) Wasser verdünnen, kurz aufkochen, im Wasserbad abkühlen und damit Hefe aktivieren (vorher den Kram desinfizieren, an die Hefe darf diesma nix dran)
12. **Anschwänzen**
 - a. 32,5 L (beim letzten Mal 42,5 L) (**65 L-85 L**) 75-80 °C Wasser auf den Treber gießen
 - b. hier wird nix mehr aufgewirbelt, die filtrierte Würze muss möglichst klar sein, der Treber dient als Filter
 - c. ist der Kessel mind. zu 1/3 voll kann man schon mit Würzekochen anfangen (deshalb in den Kessel filtrieren)

13. Würzekochen

- a. nach dem Würzebruch (10 – 20 min nach Kochbeginn) **2. Hopfengabe**
- b. 90 min kochen, dabei darf immer noch Glattwasser (dünne Würze, die nach und nach noch aus dem Treber läuft) nachlaufen, bis spät. 30 min vor Siedeende

14. Ausschlagen

- a. vor dem Abfiltrieren des Hopfens, kurz stehen lassen damit sich der Heißtrub absetzen kann, den man während des Ausschlagens möglichst nicht aufwirbeln soll
- b. in den desinfizierten Gärbottich mit Kupfer-Kühlschlange filtrieren
- c. möglichst keine Luft eintragen um Oxidationen der Würze zu verhindern (mit Schlauch aus dem alten, kleinen Gärbottich in den neuen großen überführen)
- d. möglichst schnell, möglichst heiß (Keime)

15. Kühlen

- a. beim Filtrieren des Heißtrubs schon mit Durchlaufkühlung beginnen
- b. Zieltemperatur 20 °C - 25 °C

16. Anstellen

- a. etwas Würze abzweigen und mit viel Hefe versetzen, an einen warmen Ort stellen und komplett durchgären lassen, um Reststammwürze zu bestimmen. Das Jungbier wird dann bei einem Stammwürzgehalt von Reststammwürze + 2 % geschlaucht um explodierende Flaschen zu vermeiden
- b. 10 % Speise abzweigen und im Kühlschrank aufbewahren, vor dem Schlauchen zuführen um CO₂-Gehalt zu sichern.
- c. aktivierte Hefe zugeben und kräftig belüften

17. Schlauchen

- a. heftig runterkühlen, wenn's geht. Je kühler desto besser, erst danach abfüllen (Bier darf beim Schlauchen nicht mehr gären)