

Chrüterhäxli (Gruitbier) (#200)

GruitBier



Braudatum		
Anlage	50 Liter	
Menge	20.0	Liter
Stammwürze	12.0	°P
Bittere	5	IBU
Farbe	10	EBC
Alkohol	4.6	%vol
CO ₂ -Gehalt	5.0	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

Bemerkung

Nach 5 Wochen naturtrüb, Rosmarin sticht heraus. Wachholder und Schafgarbe nicht wahrnehmbar.
Wachholder nächstes mal mörsern!

Zutaten



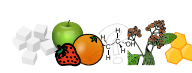
Pale Ale Weyermann 25 Sios	3.33 kg (79.3%)	☐
Münchner Malz Typ I	0.54 kg (12.9%)	☐
Weizen hell Durst	0.33 kg (7.8%)	☐



Amarillo USA Sios (7.2%)	7.3 g	☐
--------------------------------	-------	--------------------------



Safale US-05	1	☐
-----------------	---	--------------------------



Haferflocken	200.00 g	☐
Wacholderbeeren	10.00 g	☐
Rosmarin	3.00 g	☐
Schafgarbe	15.00 g	☐



	Hauptguss	Nachguss	Gesamt		
Wasser	12.6	13.4	26.03	L	☐

50 Liter

Maischen

Malz	Pale Ale Weyermann 25 Sios	3.33 kg (79.3%)
	Münchner Malz Typ I	0.54 kg (12.9%)
	Weizen hell Durst	0.33 kg (7.8%)
	Gesamtschüttung	4.19 kg
Zusätze	Haferflocken	200.00 g
Hauptguss	12.6 Liter	↑ 12.4 cm ↓ 17.3 cm
Maischevolumen	15.7 Liter	↑ 15.4 cm ↓ 14.3 cm
Maischplan	Einmaischen	13.0 Liter Wasser auf 73°C erhitzen und 4.19 kg Malz (18°C) zuschütten. Temperatur von 67°C 5 min halten.
	Gummirast (Glukanaserast)	Maische auf 67°C erhitzen und 60 min halten.
	Abmaischen	Maische auf 78°C erhitzen und 5 min halten.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

Läutern

Vorbereitung	Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.
Nachguss	13.4 Liter
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.

Würzekochen

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze bei Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 10.9°P / 11.2°Brix / mit Zusätzen: 10.9°P / 11.2°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 22.0 Liter bei 20°C / 22.9 Liter bei 100°C , ↑ 22.5 cm , ↓ 7.2 cm
Hopfen	Amarillo USA Sios (7.2%)	7.3 g nach 45 min zugeben (Kochdauer 15 min)
Zusätze	Wacholderbeeren	10.00 g nach 45 min zugeben (Kochdauer 15 min) 5 g Wacholder kalt (3 Tage im Cold Crash) für mehr Aroma.
	Rosmarin	3.00 g nach 50 min zugeben (Kochdauer 10 min)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze bei Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 12.0°P / 12.4°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 20.0 Liter bei 20°C / 20.8 Liter bei 100°C , ↑ 20.5 cm , ↓ 9.2 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
Nachisomerisierung	Dauer 15 min	
	Schafgarbe	15.00 g 0 min nach Kochende zugeben Mit Spirale abkühlen und bei 70 °C, 20 Min ziehen lassen.

Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	____ °P/°Brix	Zielwert: 12.0°P / 12.4°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter	
Wassermenge für Verdünnung	____ Liter	
Anstellmenge	____ Liter	

Gärung

Hefe	Safale US-05	1 Einheit(en) nach 7 Tag(e) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	