

Urquell (Therwiler) (#201) Pilsener



Braudatum		
Anlage	50 Liter	
Menge	36,0	Liter
Stammwürze	11,8	°P
Hefestarter	0,0	°P
Bittere	36	IBU
Farbe	4	EBC
Alkohol	0,0	%vol
CO ₂ -Gehalt	0,0	g/Liter
Reifezeit	6	Wochen

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr Autor: Bergbock Datum: 31.01.2012 Sorte: Böhmisches Pilsner Pilsner Urquell Clone

1) Wasser auf < 2 °dH Gesamthärte und < 1 °dH RA eingestellt. 2) Zugabe des Sauermalzes erst bei der Eiweissrast. 3) Zweimaischverfahren! Dickmaische nach 40 min bei 62 °C & Dünmaische nach 15 min bei 72 °C entnommen (angegebene Rastzeiten sind also die Zeiten bis zur Entnahme, nicht die Gesamtastzeiten)

Zutaten

		
Bohemian Pils	Saazer Hopfentropfen	WLP833 (German Bock Lager Yeast)
6,95 kg (93,7%) ☐	2 (2,4%) 50,0 g ☐	1 ☐
Cara Amber (Amber Malt)	Saazer Hopfentropfen	
0,25 kg (3,4%) ☐	(2,4%) 27,1 g ☐	
Sauermalz (Sauermalz)	Saazer Hopfentropfen	
0,22 kg (2,9%) ☐	(2,4%) 155,0 g ☐	

			
	Hauptguss	Nachguss	Gesamt
Wasser	27,4	16,7	44,12 L ☐

50 Liter

Maischen

Malz	Bohemian Pils	6,95 kg (93,7%)
	Cara Amber (Amber Malt)	0,25 kg (3,4%)
	Sauermalz (Sauermalz)	0,22 kg (2,9%)
	Gesamtschüttung	7,42 kg
Hauptguss	27,4 Liter	↑ 27,0 cm ↓ 2,7 cm
Maischevolumen	33,0 Liter	↑ 32,4 cm ↓ -2,7 cm
Maischplan	Einmaischen	27,4 Liter Wasser auf 37°C erhitzen und 7,42 kg Malz (16°C) zuschütten. Temperatur von 35°C 10 min halten.
	Eiweissrast (Proteaserast)	Maische auf 55°C erhitzen und 10 min halten.
	Gummirast (Glukanaserast)	Maische auf 62°C erhitzen und 20 min halten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 72°C erhitzen und 20 min halten.
	Abmaischen	Maische auf 76°C erhitzen und 1 min halten.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz orange/braunrot gelb/hellorange	reichlich unvergärbare Stärke kaum noch unvergärbare Stärke 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	16,7	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: 11,5°P / 11.8°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 37,0 Liter bei 20°C / 38,5 Liter bei 100°C , ⬆ 37,9 cm , ⬇ -8,2 cm
Hopfen	Saazer Hopfentropfen 2 (2,4%)	50,0 g nach 0 min zugeben (Kochdauer 60 min)
	Saazer Hopfentropfen (2,4%)	27,1 g nach 0 min zugeben (Kochdauer 60 min)
	Saazer Hopfentropfen (2,4%)	155,0 g nach 40 min zugeben (Kochdauer 20 min)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze bei Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 12,1°P / 12.5°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 35,0 Liter bei 20°C / 36,5 Liter bei 100°C , ⬆ 35,8 cm , ⬇ -6,1 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	

Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	____ °P/°Brix	Zielwert: 11,8°P / 12.2°Brix
Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.		
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter	
Wassermenge für Verdünnung	____ Liter	
Hefestarter	1,0 Liter (0,0 °P)	
Anstellmenge	____ Liter	

Gärung

Hefe	WLP833 (German Bock Lager Yeast)	1 Einheit(en) nach 1 Tag(e) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	