



= das alte Brauerzeichen , der sog. Flinter, Flinderer oder auch Zoigl. Zeigt die Verbindung/Wandlung der Elemente an.

Braurezept

IRA Rosso ALE © Iadidel

Das Rezept wurde für Haus - und Hobbybrauer erstellt und seit 1988 erfolgreich erprobt. Eine Anmeldung beim HZA ist rechtzeitig zu erledigen.

Infusionsverfahren

Brauziel:	ca. 20 l süffiges Rot Ale
Schüttung:	ca. 4 kg Pilsener Malz, 0,5 Müncher M. 500g Karot
Hauptguß:	18 Liter
Nachguß:	ca. 12-14 Liter
Hopfenmenge:	ca. 20-30g 6-8 %, nach Bruch 10 Min. nach Kochbeginn
Kochzeit:	ca. 60 Min
Bierhefe:	pro 20 l Bierwürze 1 Tüte obergärige Bierhefe

Braubeginn

Kessel Kochtopf mit 18l Wasser füllen und auf 63 °C erwärmen

!!! gleichzeitig ca. 14 l Nachgüsse auf 76 °C erwärmen !!!

Einmaischen: geschrotetes Malz bei 63 °C einmaischen, Temperatur sinkt ab

Maltoserast1: 60 Minuten bei 60 °C rasten und rühren , dann auf 72 °C aufheizen

Verzuckerung: 72 °C für ca. 20 Min. halten und Jodprobe machen, bei Reaktion Jodnormal (gelb) Maische auf 76 °C erhitzen und abmaischen

vorher Läuterbottich isolieren und vorbereiten !

Abmaischen: Ablauf des Läuterbottichs schließen, Maische mit ca. 76 °C vorsichtig in den Bottich schöpfen oder schütten.

Läuterrast: 10 Min. leicht rühren, dann 20 Min.zur Bildung der Filterschicht ruhig absetzen lassen,

Abläutern: Bottichablauf ganz öffnen und einen Liter Würze schnell ausschießen lassen, dann **sehr** langsam laufen lassen. Würze mit Maischeresten wieder in den Bottich zurückgeben, bis keine groben MalzTeile mehr sichtbar sind.Dann langsam laufen lassen.

Von der Vorderwürze 300 ml in einem Krug extra auffangen und für späteren Hefeansatz am Abend abkühlen lassen

Aufheizen: die schon abgelaufene Vorderwürze wird bei 80 °C gehalten und gegen Ende des Läuterns allmählich zum Kochen gebracht , sobald das Anschwänzen beginnt.

Anschwänzen: sobald die letzte Flüssigkeit **AUF** dem Treberkuchen versickert ist werden die auf 76 °C erhitzten Nachgüsse nacheinander in zwei Teilen zu ca. 7 Litern vorsichtig über den Treberkuchen geschüttet, 5 Minuten warten und wieder langsam laufen lassen.

Hopfenkochen: bei " Pfanne voll ", d.h. wenn die Würze im Topf steht, 10 Min.kochen, dann Hopfen einschütten und 60 Min sprudelnd kochen, dann kühlen.

Hefeansatz: 300 ml Vorderwürze von 20-25 °C mit der Trockenhefe anrühren und 30 Minuten neben der Würze arbeiten lassen.
Hefeansatz und Würze gleiche °C !

Würze ruhig abkühlen lassen

Bitte ab hier sauber arbeiten, Fremdkeime gefährden den Geschmack.

Hopfentrub filtern: bei ca. 30 °C die Würze vorsichtig von der Oberfläche weg mit einem Schlauch (Ø 10 -15 mm) durch ein Filtertuch in das Gärgefäß abziehen.

Hefeansstellen: den Hefeansatz unter kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen bei 20 bis 25 °C in die gesamte Würze einrühren.

Hauptgärung: erfolgt obergärig zwischen 20 und 30 °C und dauert 3 - 5 Tage, je nach Temperatur im Gärraum. Dicke braune Hefedecke oben abheben, aber Würze bedeckt lassen.

Anzeichen **Ende:** Wenn Schaumdecke zusammenfällt und **sicher !!** keine Gärblasen mehr an die Oberfläche aufsteigen, ist die Hauptgärung beendet.

Abfüllung: Das Jungbier schlauchen, d.h. mit dem erwähnten Schlauch in saubere Bügelflaschen oder Faß abziehen und pro Flasche ½ Stück Würfelzucker für die Warmgärung geben. Dann gleich verschließen.

Warmgärzeit: 5 Tage noch bei 20 °C stehen lassen, damit der Flaschendruck entsteht.

Lagerung: ca. 4 Wochen nach dem Schlauchen/ Abfüllen, ist das Bier schon trinkbar.

Die Haltbarkeit des Biers hängt von Hopfenmenge, Kochzeit und der eigenen Neugier ab. Sie beträgt ab Abfüllung ungefähr 8 Wochen, wenn es kühl, dunkel und ruhig gelagert wird. Hopfengeschmack und Malzsüße nimmt mit zunehmender Lagerzeit ab, der Druck zu.

Wenn Ihr Probleme beim Brauen, mit Rohstoffen oder Zubehör habt ruft mich an

0157 8249 6064, 30 Jahre selbst erbrautes Wissen

! Zurück zum Bier



ladidel

- Kommunbrauen und Zoigl -

alte Braukultur erhalten

Termine im Herbst 2018