



Schwarze Weihnacht®

Festbier

Das Rezept wurde für Haus - und Hobbybrauer erstellt und wiederholt erfolgreich erprobt. Vor der Vergärung der hergestellten Bierwürze ist eine formlose Anmeldung als Hobbybrauer beim zuständigen Hauptzollamt erforderlich. Temperatursteigerungen sollen mit ca. 1 C/Min. erfolgen. Die Mengenangaben beziehen sich auf ca. 4,2 kg Malz, was 20 l fertiges Bier mit ca. 13% Stw. ergibt. Für andere Mengen muß entsprechend umgerechnet werden. Die Temperaturen ändern sich hierbei jedoch nicht.

INFUSION - VERFAHREN

Brauziel:	ca. 20 l Schwarzbier, malzig und süffig
Schüttung:	ca. 4,4 kg Malz: 2,2 kg Pim, 2 kg Müm, und 200 g cad, - 100 g fam,
Hauptguß:	18 Liter
Nachguß:	12 - 14 Liter,
Hopfenmenge:	bei ca. 8 Wochen Lagerzeit ca. 30 g Hopfen 8 % α Spalter oder anderer
Kochzeit:	ca. 60 Min oder bis Stammwürze bei 13 %
Bierhefe:	pro 20 l ca. 250 ml frische untergärige Bierhefe aus der Brauerei

Braubeginn

Brautopf mit 18 l Wasser füllen und auf 63 °C erwärmen, Läuterbottich wenn notwendig isolieren!!!

Inzwischen auch ca. 14 l Nachgüsse auf 75 °C erwärmen !!!

Einmaischen:	geschrotetes Malz bei 63 °C einmaischen,
Maltoserast:	ca. 60 °C für 45 Minuten halten
Verzuckerung	auf 72 °C erhöhen und ca. 15 Min. halten, bis die Jodprobe negativ ist (gelb/grau, dann auf 75 °C erhitzen 10 min . halten) und
Abmaischen:	im Läuterbottich dickes Malz auf den Boden schichten, dann Flüssiges nachschütten
Maischerast:	Maische im Bottich 20 Min. ruhen lassen, Malz setzt sich ab und bildet Filterschicht
Abläutern:	Ablauf des Läuterbottichs öffnen und einen Liter Würze schnell ausschießen lassen, dann sehr langsam laufen lassen, erste trübe Würze wieder über den Filter geben, .
Kochen:	die schon abgelaufene Vorderwürze allmählich zum Kochen bringen
Anschwänzen:	die auf 75°C erhitzten Nachgüsse in zwei Teilen zu 6-7 Litern über den Treberkuchen schütten, sobald die letzte Flüssigkeit im Treberkuchen versickert ist. Während des Läuterns Treber immer zur Hälfte mit Kochlöffel auflockern. Stammwürze vor dem Kochen im Brautopf : ca. 11,5 %, bei 20 °C

Hopfenkochen: bei " Pfanne voll ", d.h., wenn die gesamten Nachgüsse abgelaufen sind und sprudelnd kochen, 30 g Hopfen einschütten und 60 Min kochen,

!! Nach dem Kochen Im Kurs bitte nicht mehr rühren !!

ZUHAUSE

Die Würze nach dem Kochen **über Nacht** abkühlen lassen, nur dann vorher kräftig im Kreise rühren.

Ab hier **sehr sauber** arbeiten, Fremdkeime gefährden Gärung und Geschmack !

Hopfentrub filtern: zwischen 50 und 10 °C die Würze vorsichtig von oben mit einem Schlauch (Ø10mm) durch Geschirrtuch oder Windel in das Gärgefäß filtern, (je kälter, um so mehr Trub / Bruch hat sich am Boden abgesetzt)

Hefeanstellen: die Hefe mit 0,5 l Würze von 10 °C gut vermischen und unter kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen bei ca. 8 – 10 °C Würzetemperatur einrühren. (bei Backhefe, obergärig, Würze 15 °C.)

Hauptgärung: erfolgt untergärig zwischen 5 und 10 °C und dauert 6 - 10 Tage, je nach Temperatur im Gärraum. (Backhefe bei 10 -15 °C 4 - 8 Tage)
Sobald keine Gärblasen (zählbar) mehr aufsteigen, ist Gärung beendet.

Abfüllung: 3 % Malzbier auf Abfüllmenge mit dem Jungbier vermischen. Das Jungbier schlauchen, d.h. mit dem erwähnten Schlauch in saubere Bügelflaschen oder Faß abziehen und gleich verschließen. (Die Menge des Malzbieres sorgt für gefahrlose Nachgärung, wenn Hauptgärung wirklich zuende war.)

Nachgärung: Unter 10 °C stehend lagern. Je kühler um so besser.

Lagerung: nach ca. 6 Wochen ist das Bier trinkbar, nach Geschmack auch früher.

Die Haltbarkeit des Biers hängt von Hopfenmenge, Kochzeit und der eigenen Neugier ab. Sie beträgt ungefähr 12 Wochen, wenn es kühl, dunkel und ruhig gelagert wird.

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

mobil 0157 82 49 60 64

© walter simon 2017adidel

Kommunbrauen und Zoigl,

**Alte Brautraditionen erhalten und aktiv pflegen !
Brautermine 23. bis 25. Februar
9. bis 11. März 2018**

