



SIOS Braurezepte - bewährt und erprobt.
Bestellen Sie diese Zutaten online auf www.sios.ch.
Sie erhalten alles fixfertig portioniert
und können sofort losbrauen!

Zutaten SIOS Maischkit

Malzmischung (Schüttung)	4.70 kg
Pilsner Malz 3 EBC	2.10 kg
Weizenmalz hell 3 EBC	2.60 kg

Ausrüstung

Sie benötigen insbesondere:
Pfanne (ca 25 Liter), Kelle,
Läutersystem, Bierspindel,
Würzekühler, Thermometer,
Jod, komplette Gärausrüstung
Zeitaufwand: ca 6 Stunden.

Hopfenpellets	25 g
Saazer 3.8 %	25 g

Hefe

Trockenhefe "Blanche"	10 g
oder Wyeast 3068	50 ml

Zubereitung

kursive Begriffe verweisen auf die rechte Spalte!

Maischen

Den *Hauptguss* (=Wasser!) auf die erste Temperatur des Maischtaktes aufheizen. Jetzt unter ständigem Rühren die *Schüttung* dazugeben. Es entsteht ein dünnflüssiger Brei, genannt "Maische".

Die Temperatur dieser Maische auf die *1. Rast* einstellen, bei Bedarf nachheizen. Nach Ablauf dieser Zeit die Maische erwärmen. Gemäss nebenstehendem *Maischtakt* abwechselungsweise heizen und wieder rasten bis 78°C erreicht sind. Während des Heizens ständig rühren!

Abläutern

Die Maische nach Abschluss der letzten Rast behutsam in den Läuterbottich schöpfen. Nach Ablauf der Läuerrast den Hahnen öffnen und die noch trübe Vorderwürze langsam in ein kleines Gefäss ablassen. Solange sie trübe läuft, wird sie wieder über die Maische gegossen. Sobald die Würze klar läuft, wird sie in die Pfanne gelassen. Den *Nachguss* portionenweise über die Maische giessen. Sie soll immer mit etwas Flüssigkeit bedeckt sein. Das Abläutern kann gut und gerne eine Stunde dauern, kann die Würze bereits aufgeheizt werden.

Würzekochen

Die Würze muss jetzt mindestens 60 Minuten lang sprudelnd kochen. Gleich zu Beginn wird die erste Portion Hopfen gegeben. Weitere Portionen folgen nach Angabe nebenan: "Hopfen xx g20 min." heisst zum Beispiel, dass diese Portion 20 Minuten vor Kochende beigegeben wird.

Würzekühlen

Am Ende der Kochzeit einmal kräftig umrühren, die Pfanne zudecken und 10 Minuten warten (Whirlpooleffekt). Die heisse Würze kann jetzt via Hahnen klar abgelassen oder mit dem SIOS Würzesiphon abgezogen werden.

Die Würze abkühlen, mit Vorteil benutzt man dafür einen Würzekühler. Durch Umschütten oder heftiges Rühren die Würze mit viel Sauerstoff versetzen. Hat die Würze *Anstelltemperatur*, wird die aktivierte Hefe dazugegeben.

Haupt- und Flaschengärung

Die Hauptgärung zeigt sich am Kräusen (Schaum), der auf der Oberfläche entsteht. Gewissheit, dass es gärt, geben die Bierspindel-Werte. Sie sinken von Tag zu Tag. Nach 3 bis 5 Tagen kann das Bier umgefüllt werden. Das unterstützt die Gärung und das Bier klärt schneller.

Wenn der Spindelwert dem *Restextrakt* entspricht, kann das Jungbier in Flaschen abgefüllt werden. Im Zweifelsfall wartet man ein bis zwei Tage mit Abfüllen!

Das Jungbier abfüllen und die für die *Flaschengärung* angegebene Menge Zucker/Malzextrakt beigegeben, Flaschen sofort verschliessen und bei Zimmertemperatur (!) einige Tage nachgären lassen. Danach die Flaschen möglichst kühl (max 5°C) *reifen* lassen.

Selber gebrautes Bier ist naturtrüb. Wird die Flasche vorsichtig in einem Zug eingeschenkt, bleibt die Hefe am Boden zurück. Prost!

Weischwieweizen

echt bayrisch, mild gehopft und spritzig

Biertyp

Sorte	Weizenbier
Gärverfahren	obergärig
Maischverfahren	Infusion

Braudaten

Fertigbier	19.2 Liter
Stammwürze	13.5%
Restextrakt	3.4%
Sudhausausbeute	65%
Ausschlagmenge	22.6 Liter
Schüttung	4.7 kg
Schwand insgesamt	15%
Anstellwürze	21 Liter
Vergärungsgrad	75%
CO2 -Gehalt	6.0 g/Liter
Alkoholgehalt	5.1%
Bittere (+/- 3)	13 EBC
Farbe (+/- 3)	10 EBC

Maischtakt

Hauptguss	47° C	12 Liter
1. Rast	45° C	10 Minuten
2. Rast	53° C	10 Minuten
3. Rast	63° C	30 Minuten
4. Rast	72° C	20 Minuten
Läuerrast	78° C	5 Minuten
Nachguss	78° C	19 Liter

Würzekochen

Saazer 3.8 %	25 g	60 Minuten
--------------	------	------------

Gärführung

Anstelltemperatur	22° C
Hauptgärung	22° C 5 - 8 Tage
Flaschengärung	20° C 3 Tage
mit	6 g Zucker/Liter
oder mit	7 g Malzextrakt/Liter
Reifung	4° C 3 -4 Wochen

Biercharakter

helles gelb mit mächtigem Schaum, kräftig perlend, viel Hefearoma in der Nase, Antrunk begleitet von fruchtigem Geschmack und einer prickelnden Säure. Würziger, langer Abgang mit sehr wenig Bittere.

Beschreibung

Weischwieschön, so ein frisches Weizenbier an einem lauen Sommerabend! Und wenn es sich dann noch um ein Eigenbräu handelt, dann ist das fast wie Himmel auf Erden. Der spezifische Geschmack stammt in erster Linie vom Hefestamm, der besonders viele Ester produziert.

Diese verleihen dem Bier die bekannten Noten von Nelken, Banane, Pfeffer, Muskat usw.

Tipp

Warten Sie nicht zulange mit der Degustation! Weizenbiere können oft schon nach zwei, drei Wochen getrunken werden.