SIOS GmbH
Postfach 2004
CH-8645 Jona
http://www.sios.ch

SIOS HOMEBREW SHOP
« THE BEER PEOPLE »

Tel: 055/246 40 46
Fax: 055/266 14 43
Téléphone: 055/266 14 41
E-Mail: sios@sios.ch

WeischwieWeizen

SIOS Maischkit No 2

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.

Die Zutaten für das SIOS Maischkit wurden sorgfältig ausgesucht, abgewogen und abgepackt. Die verschiedenen Malzsorten sind bereits vermischt. Bitte überprüfen Sie anhand der untenstehenden Zutatenliste, ob alles dabei ist. Wenn Sie den Brautermin auf später verschieben, sollten Sie die Hefe und den Hopfen im Kühlschrank aufbewahren.

Biertyp	*Weizenbier hell*
Gärverfahren	*obergärig*
Maischverfahren	*aufsteigende Infusion*
Ausschlagwürze	*23 Liter*
Stammwürze	*13.50%*
Original Gravity	*1052*
Endvergärungsgrad	*3.25%*
Final Gravity	*1013*
Farbe (nach EBC)	*8 - 12*
Bittere (nach EBC)	*12 - 18*
Reifung	*4 Wochen/4°C*

Die Daten gelten bei folgenden Werten:
Sudhaussausbeute: ca 65%
Scheinbarer Vergärungsgrad: 70 – 75 %
Schwand: 8 – 10 %

Zutaten für 20 Liter

4.7 kg	Malzmischung bestehend aus 45 % Lagermalz hell und 55 % Weizenmalz hell
25 g	Saazer Hopfenpellets (3.6 % α-Säure) ...75 min
1 Paket	obergärige Trockenhefe oder
1 Paket	Wyeast 3068 Weihenstephan Wheat Hefe

Zubereitung

- Das Malzschrot mit 12 Liter Wasser (45°C) vermischen und die Temperatur dieser Maische bei 42°C 10 Minuten lang halten.
- Gleichmässig und unter stetem Rühren auf 50°C aufheizen. Auf dieser Temperatur 20 Minuten rasten lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- Dann auf 64°C erwärmen, noch einmal 20 Minuten rasten lassen.
- Auf 73°C erwärmen, weitere 20 Minuten rasten lassen.
- Schliesslich auf 78°C erwärmen und abmaischen, das heisst die Maische in den Läuterbottich schöpfen. Die Maische dann 10 Minuten stehen lassen.
- Mit ca 20 Litern Wasser (78°C) abläutern oder solange, bis 23 Liter Würze in der Pfanne sind.
- Während des Abläuterns die Würze auf 78°C halten (Verzuckerungstemperatur)
- Den Hopfen gemäss obigen Angaben mitkochen. Die Gesamtkochzeit entspricht der längsten Hopfenkochdauer.
- Am Ende der Kochzeit einige Minuten warten, Whirlpooleffekt in der Pfanne erzeugen und nochmals 10 Minuten warten. Jetzt die heisse Würze klar abziehen, z.B. mit dem SIOS Würzesyphon.
- Anschliessend die Würze auf ca 20°C abkühlen.
- Durch Umschütten oder heftiges Rühren die Würze mit genügend Sauerstoff versetzen. Die aktivierte Hefe bei ca 22°C anstellen.
- Die Hauptgärung dauert bei 22°C ca 4 bis 7 Tage. Wenn der Kräusen zusammengefallen ist, (nach 3 bis 5 Tagen) kann die Hefe geerntet und das Bier umgefüllt werden. Das beschleunigt die Gärung und das Bier wird schneller klar.
- Sobald der Endvergärungsgrad erreicht ist, d.h. wenn die Messung mit der Bierspindel während mindestens 24 Stunden konstant bleibt, kann das Jungbier in Flaschen abgefüllt werden. Das beschleunigt die Gärung und das Bier wird schneller klar.
- Pro Liter Jungbier 7 g Zucker oder 9 g Malzextrakt beigeben, Flaschen verschliessen und bei 20°C einige Tage nachgären lassen. Dann die Flaschen möglichst kühl lagern.
- Das Bier ist trinkreif nach drei bis vier Wochen. Kühl und dunkel gelagert hält es sich monatelang frisch. Der Bodensatz besteht aus Hefe und gehört zu einem echten Hausbräu.

PROST!

Tipp für die Flaschengärung:
Anstelle von Zucker kann auch Ausschlagwürze verwendet werden. Man rechnet ca 14% Würze, bei 20 Liter Jungbier muss also ca 2.8 Liter davon beigefügt werden. Am besten füllt man diese Menge heisse Würze gegen Ende der Kochzeit in sterile Flaschen ab und bewahrt sie dann im Kühlschrank auf.

© 2002 SIOS HOMEBREW SHOP