

Braurezept 1. Zindorfer Bürgermeisterwahlbier

Einfaches Infusionsverfahren

Brauziel:	ca. 23 l Kellerbier (pro Topf)
Schüttung:	5 kg helles Malz (geschrotet)
Hauptguss:	16 Liter
Nachguss:	16 – 20 Liter
Hopfenmenge:	15 g Pellets
Kochzeit:	ca. 60 Minuten
Bierhefe:	ca. 500 ml untergärige Bierhefe aus der Brauerei es kann auch Backhefe (obergärig) verwendet werden

Brautopf mit ca. 16 l Wasser füllen und auf 52 Grad C erwärmen

Einmaischen geschrotetes Malz bei 52 Grad einmaischen

Eiweißrast ca. 50 – 52 Grad für 20 Minuten halten, ab und zu umrühren
dann auf 63 Grad erhöhen

Maltoserast 63 Grad für 30 Minuten halten
auf 73 Grad erhöhen

L ä u t e r b o t t i c h v o r b e r e i t e n

Verzuckerung 73 Grad für ca. 15 Minuten halten und Jodprobe machen
bei Reaktion Jodnormal (gelb) geht's weiter
ohne Jodprobe 73 Grad für ca. 30 Minuten halten

Temp.erhöhung Maische auf max. 76 Grad erhitzen, nicht weiter!

Aufmaischen Ablauf des Läuterbottichs schliessen und Treberbett auf dem Sieb
bereiten, dann langsam die flüssige Maische auf das Sieb geben. Darauf
achten, dass keine Luft unter dem Sieb eingeschlossen wird!

Brautopf reinigen

Inzwischen Nachgusswasser auf 75 Grad erwärmen

Maischerast 10 Minuten Maische im Bottich zur Bildung der Filterschicht aus
Spelzen setzen lassen

Abmaischen Bottichablauf öffnen und Würze ausschliessen lassen (in eine Schüssel),
trübe Würze wieder in den Bottich zurückgiessen. Wenn die Würze klar
läuft, langsam in den Brautopf laufen lassen = Vorderwürze (VW-wert
spindeln)

Erhitzen die schon abgelaufene Vorderwürze erhitzen

Anschwänzen	die auf 75 Grad erhitzten Nachgüsse in zwei Teilen über den Treberkuchen schütten. Oberfläche des Treberkuchens aufrühren, ca. 10 Minuten warten bis sich der Treberkuchen wieder gesetzt hat. Nachguss immer dann aufschütten, wenn die letzte Flüssigkeit im Treberkuchen versickert ist. Stammwürzewert im Brautopf nach Durchrühren 10–12 % bei 20 Grad.
Kochen	Würze zum Kochen bringen
Hopfungabe	bei „Pfanne voll“, d.h. wenn die gesamten Nachgüsse abgelaufen sind und sprudelnd kochen, 10 g Hopfen einschütten und 45 Minuten kochen, anschliessend noch 5 g Hopfen dazugeben und noch 15 Minuten kochen lassen
Die Würze nach dem Kochen etwas abkühlen lassen (bis der Eiweisstrub sichtbar wird)	
Hopfenrüb filtern	die Würze vorsichtig mit einem Schlauch durch eine Windel oder ein Geschirrtuch in das Gärgefäss filtern
Würzewert nochmals spindeln	
Würze abdecken und abkühlen lassen	
Hefeanstellen	die Hefe mit 0,5 l Würze gut vermischen und unter kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen in die gesamte Würze einrühren. Bei untergäriger Hefe sollte die Würzetemperatur zwischen 5 und 10 Grad betragen, bei obergäriger Hefe zwischen 10 und 20 Grad
Hauptgärung	erfolgt untergärig zwischen 5 und 10 Grad und dauert ca. 5 Tage, je nach Temperatur im Gärraum (Backhefe bei 10 – 15 Grad 4 – 8 Tage) Wenn die Schaumdecke aufreisst und nur noch wenig Gärblasen an die Oberfläche steigen, ist die Hauptgärung beendet (bei ca. 3,5 bis 4 % Zuckergehalt)
Sterilisieren	die Flaschen säubern, ohne Flaschengummi bei 100 Grad eine Stunde im Ofen backen, Gummi in kochendem Wasser sterilisieren
Abfüllung	das Jungbier schlauchen, d.h. mit einem dünnen Schlauch in sterilisierte Bügelflaschen abziehen und gleich verschliessen
Nachgärung	unter 10 Grad stehend lagern. Nach 3 Tagen eine Flasche kurz lüften, zischt es schon deutlich, alle Flaschen lüften. Probe nach 3 Tagen wiederholen. Zischt es immer noch sehr, nach weiteren 3 Tagen Prozedur nochmals wiederholen
Lagerung	ca. 5 – 6 Wochen nach dem Schlauchen ist das Bier fertig und trinkbar
Haltbarkeit	ca. 10 Wochen, wenn es kühl, dunkel und ruhig gelagert wird. Hopfengeschmack und Malzsüsse nimmt mit zunehmender Lagerzeit ab, der Druck zu.