



## Rezept PREMIUM-BIER (Bioland, gebraut von der Klosterbrauerei Weissenhohe)

### Sudhaus:

Ziel: Herstellung einer von der Hefe vergärbaren Würze (Lösung von Malz in Wasser)

### Vorgang:

Ein-Maisch Dekoktions Verfahren in einem 2 Geräte Sudwerk (Huppmann – 1972)

Schüttung 2450 kg BIOLAND Pilsener Sommergerstenmalz - Kochfarbe 8 EBC

Schrotung auf einer 6 Walzenschrotmühle

Hauptguß 89 hl Wasser

Einmaischen bei 48 °C

1 te Rast 15 min bei 50 °C

2 te Rast 20 min bei 62 °C

Aufheizen auf 72 °C

48 hl Kochmaische ziehen - Restmaische ruht im Läuterbottich

Rast 5 min (70 °C halten)

3 te Rast 15 min bei 72 °C

Maische Kochen 8 min bei 99 °C

Zubrühren zur ruhenden Maische auf Abläutertemperatur 78 / 79°C

Verzuckerung prüfen - Jodprobe

Läuterrast 10 min

Vorschiessen, Trübwürzepumpen

Abläutern der Vorderwürze

65 – 68 hl 14,8 – 15,2 GG%

Vorderwürze Hopfung

460 g alpha T 90 aus Smaragd und Perle BIOLAND Hersbrucker Siegelbezirk

Überschwänzen mit Wasser 80 °C und Abläutern der Nachgüsse

Gesamt: 96 – 99 hl

Klosterbrauerei  
**Weissenhohe**



**Altfränkische  
Bierspezialitäten**



## Würzekochung

Pfanne Voll: 165 – 168 hl - 10,8 – 11,01 GG %  
Kochzeit atmosphärisch 50 – 55 min

### Hopfung:

1150 g alpha T 90 aus Select und Perle BIOLAND Hersbrucker Siegelbezirk  
Ausschlagen 149 – 151 hl Heißwürze 11,8 GG%

### Hopfung:

165 g alpha T 90 aus Tradition Hersbrucker Siegelbezirk

Whirlpool – Heißtrubabtrennung

## Gärkeller:

Ziel: Vergären des Hauptteiles des Extraktes (Zucker) zu Alkohol durch die Hefe, Hefevermehrung, Umwandlung von Würze zu Jungbier, Bieraromen entstehen durch die Gärung.

### Vorgang:

Offene Bottiche, Eiswasserkühlung

Abkühlen der Würze durch Plattenkühler auf 8,5 °C und nachfolgendes Belüften, Hefezugabe von 150 l dickbreiiger Hefe

Anstellbottich Verweildauer 15 h

Umpumpen in Gärbottich

7 - 8 Tage Hauptgärung – untergärig bei max. 10,3 °C

Abkühlen auf 4,5 °C Hefefernte

## Lagerkeller:

Ziel: Nachgärung und Lagerung, Klärung, Reifung und Kohlensäurebindung

Schlauchen in liegende Lagertanks bei 4,5 °C mit Restextrakt für Nachgärung

3,5 – 4,5 Wochen Lagerung

bei 0,5 °C Raumtemperatur - Biertemperatur dabei 1,5 – 2 °C  
0,8 bar Spundungsdruck

Klosterbrauerei  
**Weissenhohe**



**Altfränkische  
Bierspezialitäten**

## Filtration und Abfüllung

Ziel: Schönung , Haltbarmachung und Verpackung des Bieres

Kieselgurfiltration  
Schichtenfiltration

bittere Hefe und unschöne Trübungsstoffe werden abgetrennt, um glanzfeines, geschmacksstabiles, haltbares Bier zu erhalten

Zwischenlagerung im Drucktank

Faßabfüllung in der Klosterbrauerei Weissenhohe

Transport zum flaschenabfüllenden Betrieb  
Lohnabfüller Kaiser Bräu Neuhaus

Hygienische Abfüllung unter Sauerstoffvermeidung in 0,33 l Mehrweg Ale 0,33 Flaschen

Prosit

Ihre Klosterbrauerei Weissenhohe

Urban Winkler

PS: Bei alledem gilt es natürlich, die Bioland-  
Verarbeiterrichtlinien zu beachten:

[http://www.bioland.de/fileadmin/bioland/file/bioland/qualitaet\\_richtlinien/Bier\\_27.04.2009.pdf](http://www.bioland.de/fileadmin/bioland/file/bioland/qualitaet_richtlinien/Bier_27.04.2009.pdf)



Klosterbrauerei  
**Weissenhohe**



**Altfränkische  
Bierspezialitäten**