

## Brauprotokoll: Sud No. 23 - TapX Lord Nelson- 10.08.2021

|                    |             |                  |                    |              |              |      |
|--------------------|-------------|------------------|--------------------|--------------|--------------|------|
| Schüttung:         |             |                  | Farbe [EBC] mittel |              |              |      |
|                    |             | Malzsorte        | Farbe [EBC]        |              | Menge [g]    |      |
|                    |             | Weizen Malz hell | 3 - 5              | 4,0          | ge-schrottet | 4000 |
|                    |             | Münchner Malz    | 2,5 - 4,5          | 3,5          | ge-schrottet | 1500 |
|                    | Gerstenmalz |                  | 25,0               | ge-schrottet | 1500         |      |
| Gesamt / Mischung: |             |                  | 8                  |              | 7000         |      |

## Rezeptübersicht lt. "Hopfenliebe" von Toni Nottebohm (S.214 -217)

|              |   |       |       |                  |                   |
|--------------|---|-------|-------|------------------|-------------------|
| Mengen:      | Ausschlagwürze  | 20    | Liter |                  |                   |
|              | Sudhausausbeute (angenommen)                                    | 65    | %     |                  |                   |
|              | Hauptguss   | 19    | Liter |                  |                   |
|              | Nachguss  | 12    | Liter |                  |                   |
|              | Gesamt  | 31    | Liter |                  |                   |
| Maischeplan: | Einmaischen   | 35    | °C    | tatsächlich 38°C |                   |
|              | 1. Rast   | 35    | °C    | 20min            |                   |
|              | 2. Rast   | 62    | °C    | 60min            |                   |
|              | 3. Rast   | 72    | °C    | 30min            | tatsächlich 20min |
|              | Abmaischen  | 72    | °C    |                  |                   |
| Würzekochen: | Würzekochzeit   |       |       | 60min            |                   |
|              | Halletauer Tradition , 5,7% α-Säure                             | 14    | g     | 50min            |                   |
|              | Nelson Sauvín, 10,7% α-Säure                                    | 17    | g     | 15min            |                   |
|              | Nelson Sauvín, 10,7% α-Säure                                    | 22    | g     | Kochenede        |                   |
|              | Nelson Sauvín, 10,7% α-Säure                                    | 0,5   | g/l   | Hopfenstopfen    |                   |
| Hefe:        | Belgische Ale Hefe, hier Obergärige Weissbierhefe Unertl        |       |       |                  |                   |
|              | Gärtemperatur   | 22    | °C    | später 26-27°C   |                   |
|              | Karbonisierung mit Speise nach Endvergärung mit Flaschenreifung | 6,5   | g/L   |                  |                   |
| Bier:        | Stammwürze  | 16,8  | %     |                  |                   |
|              | Alkohol   | 7,3   | Vol%  |                  |                   |
|              | Bittere   | 25-30 | IBU   |                  |                   |
|              | Farbe   | 17    | EBC   |                  |                   |

| Datum   | Uhrzeit Start | Uhrzeit Ende | Brauschnitt / Vorgang  | Temperatur [°C] | Menge [l bzw. kg] | % Plato | Rührwerk Frequenz [Hz] | Bemerkung  |
|---------|---------------|--------------|--|-----------------|-------------------|---------|------------------------|--|
| 10. Aug | 16:37         | 17:15        | Vorbereitung / Aufheizen auf                                 | 38              | 19L               |         | 25                     | in Einkochtopf mit Temperaturregelung, kontinuierliche digitale Messung, mit Rührwerk - eigentlich 35°C, Temperaturfühler wurde vergessen in Braukessel zu geben, deshalb Überhitzung und anschließendes Runterkühlen mit 10l Wasseraustausch  |
| 10. Aug | 17:15         | 17:20        | Einmaischen / Malzzugabe                                     | 38              | 19L               |         | 25                     | unter ständigen rühren   |
| 10. Aug | 17:20         | 17:40        | Temperaturrest 38°C / 20min                                  | 38              | 19L               |         | 25                     | unter ständigen rühren   |
| 10. Aug | 17:40         | 18:15        | Aufheizen auf 62°C   | 62              | 19L               |         | 25                     | unter ständigen rühren   |
| 10. Aug | 18:15         | 19:15        | Temperaturrest 62°C / 60min                                  | 62              | 19L               |         | 25                     | unter ständigen rühren , pH 5.50   |
| 10. Aug | 19:15         | 19:30        | Aufheizen auf 72°C   | 72              | 19L               |         | 25                     | unter ständigen rühren   |
| 10. Aug | 19:30         | 19:50        | Temperaturrest 72°C / 20min                                  | 72              | 19L               |         | 25                     | unter ständigen rühren, <b>Jodneutral</b>  |
| 10. Aug | 19:50         | 20:10        | Abläutern / Nachgüße / Aufheizen                             | 72              | 19L               |         | 25                     | in Topf mit Läuterboden, 20l   |
| 10. Aug | 20:00         | 20:10        | Nachgüße zugeben   | ca. 76          | 12L               |         |                        | Nachguß sobald Oberfläche Flüssigkeitsfrei - Nachgusswasser bis Läuterblech an Topfboden vorgelegt, soll Vorteile beim Abläutern bringen (Thanx To Kai)  |
| 10. Aug | 20:10         | 21:10        | Aufheizen auf Kochtemperatur                                 | 100             | 24L               |         |                        | Einkochtopf (ca. 24l) + Tauchsieder 1kW - hat fast zu heftig mit Tauchsieder am Rand gesprudelt, Halterung für's nächste Mal vorsehen  |
| 10. Aug | 21:10         |              | Start Würzekochen  | 100             |                   |         |                        | Einkochtopf + Tauchsieder 1kW - hat fast zu heftig mit Tauchsieder am Rand gesprudelt, Halterung für's nächste Mal vorsehen  |
| 10. Aug | 21:20         |              | Hopfenzugabe 1 : Halletauer Tradition , 5,7% $\alpha$ -Säure | ca. 100°C       | 15g               |         |                        | Einrühren mit Kochlöffel   |
| 10. Aug | 21:20         | 21:55        | Würzekochen  | ca. 100°C       |                   |         |                        | Einkochtopf + Tauchsieder 1kW - hat fast zu heftig mit Tauchsieder am Rand gesprudelt, Halterung für's nächste Mal vorsehen  |
| 10. Aug | 21:55         |              | Hopfenzugabe 2 : Nelson Sauvín, 10,7% $\alpha$ -Säure        | ca. 100°C       | 17g               |         |                        | Einrühren mit Kochlöffel   |
| 10. Aug | 21:55         | 22:10        | Ende Würzekochen   | ca. 100°C       |                   |         |                        | Einkochtopf + Tauchsieder 1kW - hat fast zu heftig mit Tauchsieder am Rand gesprudelt, Halterung für's nächste Mal vorsehen  |
| 10. Aug | 22:10         |              | Hopfenzugabe 3 :Nelson Sauvín, 10,7% $\alpha$ -Säure         | ca. 100°C       |                   |         |                        | Einrühren mit Kochlöffel   |
| 10. Aug | 22:20         | 22:50        | Versuch Whirlpool im Einkochtopf                             | ca. 90°C        |                   |         |                        | Whirlpool hat nicht funktioniert, Sud wurde tangential in Bewegung gesetzt, allerdings setzte sich das deutlich sichtbare Gerinnsel nicht als Kegel ab, sondern war im ganzen Behälter verteilt - stimmt das Durchmesser - Höhen-Verhältnis nicht? Hat bei letzten Sud im Meyer mit Topf von Robert so gut funtioniert! Diesmal aber nicht ALSO: |
| 10. Aug | 22:50         | 23:30        | Hopfenfiltern / Vorbereitung Abkühlung                       | ca. 75°C        | ca. 22L           | 17,70%  |                        | Hopfenfiltern mit 200er KG-Rohr (grün, PP) als Filterrohr mit Bohrungen unten und "Filterabstreifer" mittels zwei VA-Wellen: anstrengender Vorgang das "alter Filter", Filter hat sich nicht mehr so gut auswringen" lassen, Filter wurde zuvor abgekocht und nach diesem Sud entsorgt   |

|         |       |       |   |          |           |       |  |   |
|---------|-------|-------|---|----------|-----------|-------|--|---|
| 10. Aug | 23:30 | 23:35 | Abfüllen von Speise   | ca. 75°C | ca. 2L    | 17,7% |  | Heiß abgefüllt und in Kühlschrank verschlossen bis zur Abfüllung gelagert   |
| 10. Aug | 23:35 | 00:00 | Abkühlen auf Gärtemperatur und Nachverdünnung mit Kaltwasser (ca. 2,0 L) als Ausschub für Durchlaufkühler | 20°C     |           |       |  | mittels Durchlaufkühler im Gegenstrom mit Pumpe zur Unterstützung, Bypass vor Kühler mit Umlauf in Kochtopf für weiteres Abkühlen / Ansaughilfe Kreiselpumpe single-pass in Gärbehälter, zuvor desinfiziert<br>Abkühlung auf ziemlich genau 20°C<br>Ausschubmenge noch zu hoch angesetzt, im Behälter lediglich 15% Stammwürze, Gesamt mit Speise ca. 20 L Ausschlagwürze |
| 11. Aug | 00:01 | 00:05 | Hefezugabe und umrühren   | 21°C     | 20L       | 15%   |  | obergärige Unertl - Flüssighefe, Mittags Malzpulver + Kochendes Wasser, Kühlschrank Abkühlung auf ca. 20°C, Zugabe Unertl-Hefe vom 23.07. (Rest von Meyer-Sud)  |
| 11. Aug |       |       | Start Hauptgärung   |          |           |       |  | deutlicher Start bei Warmvergärungsprobe Keller   |
| 17. Aug | 20:30 |       | Kalthopfung mit Nelson Sauvín, 10,7% $\alpha$ -Säure  | 21°C     | 20L / 15g |       |  | Zugabe in drei Leinensäcken, versenkt mit VA-Flacheisen, Aufgeschüttelt um 20:30 /  |
| 21. Aug | 09:00 |       | Entnahme Kalthopfungssäckchen   | 21°C     |           |       |  | ca. 3 Tage Kalthopfung  |
| 17. Aug |       |       | Ablese Warmvergärungsprobe  | 20°C     |           | 3,00% |  | Warmvergärung in Küche  |
| 22. Aug |       |       | Überprüfung Vergärung mittels Spindel   | 20°C     |           | 3,00% |  | Temperaturkorrektur Spindel auf 20°C  |
| 22. Aug | 19:00 | 21:00 | Abfüllung   |          |           |       |  |   |
| 22. Aug |       |       | Zugabe von Speise   |          |           |       |  | leichtes einrühren<br>von 1,9 L Speise mit Stammwürze 17,7 % in ca. 21l Bier, 20°C<br>--> siehe Berechnung  |
| 22. Aug |       |       | Abfüllung aus "Gärbottich" in Flaschen  |          |           |       |  | Flaschenausbeute: 50 x 0,33L / 4 x 0,75L / 3 x 0,5L = 21L Alkoholgehalt<br>rechnerisch (Diff. %Plato) = 6,4 %Vol (Berechnung siehe unten) /<br>Gärbehälter schräg stellen mit Kipphilfe / Abfüllung mittels Hahn am Behälter, hat sich bewährt  |

**Bemerkungen zu diesen Brauvorgang:**

Verwendung von 29 L weichen Wasser zum Brauen, "Aqua Purania" gekauft bei Rewe, Tip von WhatsApp-Gruppe Wasserburger Bierkultur, Restmenge wurde mit Stadtwasser ergänzt

Rezept aus "Hopfenliebe" von Toni Nottebohm - CloneRezept von Schneiders TapX mit Nelson Sauvín-Hopfen

Nelson Sauvín Hopfen zuvor kennen gelernt in Stefans "Paul Breit Brut Ale", Kaltgehopft mit Nelson Sauvín - eine wahre Frucht und Aromabombe, starke Maracuja-Noten

Sudmenge kleiner gehalten um beim Kochen nur mit einem Behälter auszukommen (Braukessel) und darin Whirlpool zu machen

Nachheizung mit neuen Tauschsieder, 1kW, allerdings beim Einhängen am Rand starkes sprudeln und überkochen - Sauerei, Deshalb: Halterung für Platzierung in Topfmitte für kommenden Sud herrichten

Whirlpool hat nicht funktioniert, also wieder Hopfenfilterung

Kalthopfung nach Hauptgärung, 3 Tage im 3 Leinensäcken

Verwendung der restlichen Unertl-Hefe aus Sud No. 23

erstmalig Sudbeginn am späten Nachmittag - zieht sich dann doch ganz schön in die Länge mit Putzen, Aufräumen....

die Gersten- und Münchner-Malz-Mengen wurden jeweils von 1,35kg auf 1,5kg erhöht

die Stammwürze wurde etwas niedriger als angesetzt, aber vielleicht tut's der Gärung ganz gut und in Kombination mit dem Restextrakt kommt der Alc-Gehalt vielleicht auch annähernd hin

erstmalig wurde die Rezeptur auch in "Der kleine Brauhelfer" hinterlegt

**Originalrezept:**

Rezeptur nach dem Buch "Hopfenliebe" von Toni Nottebohm (S.214 -217)



Limitierte Sonderedition 2017

**NELSON SAUVIN**

Ein Abenteuer für die Sinne

Gebraut mit dem seltenen Nelson Sauvignon-Hopfen aus Neuseeland erinnert dieses in der Flasche vergorene Weissbier an einen ausdrucksstarken Sauvignon Blanc. In der Nase ist es exotisch blumig, bringt dann einen malzigen Körper, leicht säuerliche Fruchtigkeit und einen leichten, trockenen Abgang. Eine faszinierende Kombination aus Frische, Fruchtigkeit und Eleganz!

**Schneider Weisse Tap X Mein Nelson Sauvvin Bier**

Mein Nelson Sauvvin ist ein heller Weizenbock mit einer besonderen Hopfennote. Das in Flaschengärung nachgereifte Hefeweizen stammt aus der Serie der Sondersude von Schneider Weisse, Tap X genannt.

**Geschichte des Bieres Schneider Weisse Tap X Mein Nelson Sauvvin Bier**

Nelson wer? Nicht wer, sondern wo und was! Nelson ist eine Stadt auf der Südninsel Neuseelands, und von dort kommt die Hopfensorte Nelson Sauvvin. Der zweite Teil des Namens rührt von seinem Aroma her, welches an Stachelbeeren erinnert. Ähnliches wird oft über die Rebsorte Sauvignon Blanc gesagt. Die Verbindung der ohnehin fruchtigen Noten der Schneider-Weizenböcke mit diesem edlen und nur begrenzt verfügbaren Hopfen resultiert in nicht weniger als dem bisher beliebtesten Bier der Tap X-Serie.

**Wie sieht das Bier Schneider Weisse Tap X Mein Nelson Sauvvin aus und wie riecht es?**

Natürlich hefetrub, wie es sich für einen Weissbier gehört, beeindruckt das Schneider Weisse Tap X Mein Nelson Sauvvin mit einer opulenten Schaumkrone von sahniger Konsistenz. Die Farbe ist ein tiefer Bernstein. Im Geruch wechseln sich helle, süße Malztöne und säuerliche Fruchtnoten ab, die sowohl von der Hefe als auch vom Hopfen stammen. Zitrusfrucht, Ananas und Banane sorgen für einen beschwingt leichten Eindruck.

**Wie schmeckt das Bier Schneider Weisse Tap X Mein Nelson Sauvvin ?**

Samtig und geschmeidig umspielt das fruchtige Schneider Weisse Tap X Mein Nelson Sauvvin die Zunge. Harmonisch angenehm entwickelt sich sanft prickelnd der Mittelteil des Bieres. Wider Erwarten endet das „Nelson Sauvvin“ nicht fruchtig leicht, sondern eröffnet dem Genießer eine Geschmacksexplosion. Spät im Gaumen zündet ein hopfig-herber Abgang, der einerseits überrascht und andererseits die Klasse dieses Sondersudes widerspiegelt.

**Welche Trinktemperatur ist für Schneider Weisse Tap X Mein Nelson Sauvvin ideal?**

Das Weizenbock aus Bayern schmeckt am besten bei 8-10 °C aus einem Verkostungskelch. Aufgrund der intensiven Hopfenaromatik sollte man auf ein klassisches Weizenbierglas verzichten.

**Zu was passt das Bier Schneider Weisse Tap X Mein Nelson Sauvvin am besten?**

Wie es bei Sauvignon Blanc auch der Fall wäre, steht Fisch oben auf der Liste für gelungene Speisebegleitungen für dieses Bier. Schneider empfiehlt Forellenfilet und Spinatspätzle. Doch auch im Dessertbereich ist es eine reizvolle Ergänzung zu z.B. Kaiserschmarrn und anderen Süßteig-Nachspeisen.

|  |  |
|--|--|
|  | 7,3 % vol. alc.                                |
|  | Tradition und Nelson Sauvvin                   |
|  | Weizenmalz, Gerstenmalz                        |
|  | Offene Gärung, echte Flaschen- bzw. Fassgärung |
|  | Nicht filtriert, nicht pasteurisiert           |
|  | 25-30 IBU                                      |
|  | 6,5 g/l Kohlendioxid                           |
|  | 16,8 % Stammwürze                              |

- Biersorte:** Weizenbier, Bock, heller Weizenbock
- Herkunft:** Deutschland
- Brauerei:** Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH, Emil-Ott-Straße 1, 93309 Kelheim, Deutschland, verantwortlicher Lebensmittelunternehmer Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH
- Brauart:** obergärig, Flaschennachgärung
- Zutaten:** Wasser, WEIZENMALZ, GERSTENMALZ, Hopfen, Hefe
- Hopfenarten:** Nelson Sauvvin
- Malzsorten:** Weizenmalz, Gerstenmalz
- Alkoholgehalt:** 7,3 %
- Stammwürze:** 16,8 °Plato
- Optik:** kräftige Bernsteinfarbe, hefetrub
- Geruch:** süßlich, hopfenfruchtig, leicht säuerlich, Zitrone, Ananas, Banane
- Geschmack:** geschmeidig fruchtig, sanft prickelnd, Hopfenexplosion im Abgang
- Trinktemperatur:** 8-10 °C
- Glastyp:** Verkostungskelch
- Foodpairing:** Forellenfilet mit Spinatspätzle, Kaiserschmarrn als Nachspeise

**Speiseberechnung / Alkoholberechnung:**



**Speise-/Zuckerberechnung zur Nachgärung**

Gär- und Jungbiertemperatur:

Gewünschter CO<sub>2</sub>-Gehalt (g/Liter):

Zugabe von  Speise  Haushaltszucker  Traubenzucker

Stammwürze Speise (°Plato)

Gemessener Restextrakt (°Plato)

Benötigte Speise:  ml/Liter



**Alkoholgehalt des endvergorenen Bieres**

Stammwürze:   °Plato  °Brix

Jungbier:   °Plato  °Brix

Scheinbarer Endvergärungsgrad:  %

Tatsächlicher Endvergärungsgrad:  %

Scheinbarer Restextrakt:  %

Tatsächlicher Restextrakt:  %

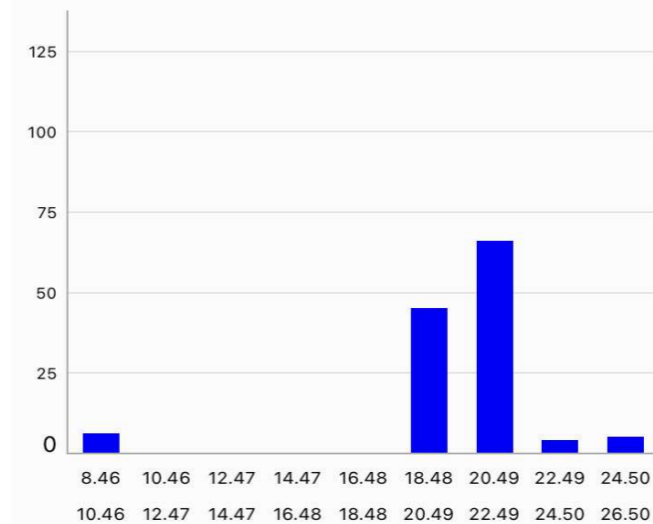
Alkoholgehalt:  Vol. %



**Temperatur Hauptgärung:**



**Temperaturverteilung**



**Zusammenfassung**

- 30004 Proben gespeichert
- Zuletzt gesehen 2021-09-01 21:58:25